MOJE KUĆANSTVO

SASTAVILA
MIRA VUČETIĆ

22262

PREDGOVOR

KOLO DOMAĆICA uzelo je motto svome radu: pomoći našim kućanicama u njihovom domu, olakšati im posao, smanjiti im dnevne brige,
Ono je shvatilo, da je temelj svekolikom našem budućem racionalnom domaćinstvu u prvom redu naša domaćinska škola.

Nastojanjem „Kola domaćica" prošireno je djelovanje te škole. Za članice otvorena je krpaonica rublja i uređena prodavaonica jela uz režijske cijene. Dvije uredbe, koje su za svaku domaćicu od velike važnosti, a osobito vrijede za one žene, koje su u zvanju.

„Kolo domaćica" preuzelo je brigu za dobru i jeftinu dječju lektiru. Pod naslovom „U dječjem carstvu" izdaje svake sedmice po jednu izvornu ilustrovanu pripovijest uz cijenu od jednog dinara. Od djeteta pošlo je „Kolo domaćica" k sestri i majci njegovoj — k domaćici. Uzelo si je zadaću, da joj pomogne u njezinom domu. Otvara se novi pretinac u biblioteci našega doma: domaćinska literatura. Dvostruka će biti vrijednost tih knjiga, domaćici dnevni savjetnik, a učenici priručnik u domaćinskoj školi. Kako je teško u školama bez stručnih knjiga, znade svaki nastavnik i svaki đak. Time se doskočilo jednoj velikoj našoj potrebi. Istina, neke knjige iz kućanske struke već imamo. Onu starijeg datuma gđe K. Cvetišić i prije dvije godine izdano vrlo lijepo „Kućanstvo" gđe Milke Pogačić, no obje knjige su priručnici za učenice viših djevojačkih škola. Ukratko: za domaćinsku školu i domaćicu nije kod nas još bilo stručnih knjiga.

Tu veliku novu zadaću povjerilo je „Kolo domaćica" svojoj tajnici i ravnateljici domaćinske škole u Zagrebu gđi Miri Vučetić. Tko će upotrebljavati te knjige, jasno će vidjeti, da je tu daleko svako teoretiziranje. Te su knjige rezultat dugogodišnjega praktičnoga rada autorice. Time naravno dobivaju one i svoju pravu vrijednost. Izaći će pet knjiga pod generalnim naslovom „Naš dom".

Prva knjiga „Domaćica u kuhinji" izdana je prošle godine i ubrzo rasprodana. Zato je ove jeseni izašlo prošireno drugo izdanje iste knjige, koje služi u glavnom domaćici — početnici i učenici domaćinske škole. Tom knjigom privađa se domaćica k svome ognjištu, dobiva temelj za vođenje dobre građanske kuhinje.

Drugi dio „Naš dom" upućuje domaćicu u vanredne zgode njezinog doma. Tu se redaju najvažnije obiteljske svečanosti, priređene po finom jestveniku uz otmjeno i svečano ukrašen stol. Taj je dio ilustrovan osobito lijepim slikama.

Treći dio dat će općenite upute u kućanstvu, tu je domaćica izašla iz svoje kuhinje i uređuje ostale predmete i prostorije svoga doma.

Četvrti dio govorit će o hrani, o njezinim sastavnim dijelovima, o izboru jela prema njihovoj hranjivosti, dakle ukratko: kućanska kemija.

Peti i posljednji dio prikazat će domaćicu u odnosu spram svoga doma i obitelji, u odnosu spram društva, u kojemu se kreće.

Posljedne tri knjige izaći će još ove godine.

Kao najnovije svoje izdanje daje „Kolo domaćica“ u ruke našim kućanicama knjigu „Moje kućanstvo“ koju je također sastavila i uredila ravnateljica domaćinske škole. Tu će domaćica naći sve što joj treba u svakodnevnom životu, tu će ona koncentrirati svoj domaćinski rad. Njom će se osobito koristiti one žene, koje su u zvanju, bit će im to najpotrebnija knjiga u kućanstvu. Da pomogne svojim drugaricama predaje „Kolo domaćica“ ovu knjigu — prvu te vrsti kod nas — našim domaćicama u toploj želji, da se njom koriste i da ju ljubavlju prihvate.

Zašto je domaćici potrebna ova knjiga?

Sadašnje teško doba traži od domaćice da posveti što veću pažnju svojem kućanstvu, da nastoji što bolje gospodariti s onim, što ona sama ili njezin muž napornim radom zasluži. Ona mora razumjeti, da učini život u domu ugodnim, a da ne prekorači svotu kojom raspolaže. Da može ovoj potrebi udovoljiti mora znati, kako da rasporedi svoj dohodak, a osim toga mora da dnevno ubilježi izdatke — dapače da vodi i malo kućno knjigovodstvo.

Domaćica, koja je to u svojoj praksi samo jednu godinu provela sigurna sam, da ne će to nikada više propustiti. Radi li domaćica taj posao zbilja savjesno znači, da štedi ne samo na novcu nego na snazi i vremenu. Ali novac štediti moguće je samo onda, ako ima domaćica jasan prijegled o svom dohotku i pravim potrebama svoga kućanstva. Pravu sliku svog gospodarenja moći će si stvoriti domaćica samo onda, ako si svaki izdatak ubilježi i to što točnije i preglednije.

Za ovo svoje gospodarenje nosi domaćica veliku odgovornost, jer kroz njezine ruke prolazi sav novac. Da umiri svoju savjest i da se sama ne pita „zašto" i „kada" je izdala novac mora voditi knjigovodstvo, jer je ono potrebno kod vođenja svakog racijonalnog kućanstva. Mnoga domaćica će možda reći: „Čemu da pišem, kad raspolažem tako malom svotom, a ne trošim na ništa što nije potrebno". To može biti istina, no držim, da bi domaćica svoj novac ipak drugačije rasporedila, kad bi imala prijegled o izdanome. Napokon držim, da je za domaćicu svakako i interesantno, kad može uvijek točno ustanoviti, koliko je za pojedinu potrebu izdala.

Da bude domaćici u tom pogledu olakšano sastavila sam ovu knjigu, koja je već tako praktično udešena, da ima svaki izdatak svoju posebnu rubriku i prema tome najzgodniju kontrolu o izdanim svotama. Zašto je ova kontrola potrebna znade sigurno svaka domaćica, jer samo na taj način može konstatirati, ako je za koju životnu potrebu više izdala nego što je smjela.

Sam naslov knjige „Moje kućanstvo" jasno kaže, da će u toj knjizi naći domaćica sve upute, koje će joj olakšati rad u domu, biti dnevni pomoćnik kod vođenja njezinog kućanstva, a bude li usto točno i ustrajno bilježila svoje primitke i izdatke dobit će pravu sliku svog požrtvovnog rada, pa će onda moći ponosno uskliknuti: „Ovo je moje kućanstvo".

Da joj svaki proračun bude što preglednji ima posebne skrižaljke, u koje će unijeti sve predviđene primitke i izdatke, pa će ih uvijek prispodobiti sa faktičnim izdacima i po tome će se prijegledu sve više vježbati, da se drži proračuna.

Kad je domaćica sastavila proračun za čitavo kućanstvo, onda će složiti napose proračun za hranu, koji će udesiti prema uputi koju će naći u knjizi i unijeti ga u zato određenu skrižaljku. Razumije se, da će domaćica svakoga mjeseca prije nego pravi proračun pogledati kalendarium, da može blagdane ili inače kakove posebne ili važne dane uzeti u obzir, koji bi eventualno mogli uplivati na proračun.

Da može svoje kućanstvo voditi sa što više uspjeha, naći će domaćica u ovoj knjizi praktičnu uputu, kako može svoj rad udesiti prema proračunu.

Kako domaćica treba da udesi svoje izdatke prema unaprijed sastavljenom proračunu, tako treba da si za cijeli mjesec složi unaprijed i raspored rada. Zato će kod svakoga mjeseca naći domaćica posebnu rubriku u koju će kod stanovitog datuma zabilježiti vrstu rada koji se ima obaviti u stanovite dane. Primjerice upisat će si koji dan će odrediti za veliko

Koga putem razum vodi, k cilju svome taj dohodi.

spremanje, koji dan će zračiti odijela, koji dan će obaviti kakav posao izvan kuće itd. Kraj ove rubrike naći će rubriku „važni datumi u koju će zabilježiti: rođendane, imendane svojih ukućana i prijatelja, datume kakovih sastanaka, sjednica, poziva, zabava, sv. mise za pokojnike i t. d.

Da joj kod toga bude olakšano, naći će domaćica kod svakoga mjeseca ubilježeno, koji bi se kućni poslovi mogli obaviti, koje se živežne namirnice dobiju na trgu dotičnog mjeseca.

Osim toga naći će domaćica dosta praktičnih savjeta kod kuhanja i ostalog kućnog posla.

Kako svaka domaćica dođe u priliku, da mora prirediti bolji objed ili večeru, jer je pozvala u goste prijatelje, to će joj ova knjiga i za onu zgodu pružiti pomoć. U njoj će dakle domaćica osim finih recepta naći u lijepim slikama prikazano, kako može i najjednostavnije jelo ukusno staviti na zdjelu, a višeputa i umjetnički ukrasiti.

Da se domaćica u svom radu dnevno kontrolira ima posebnu skrižaljku „blagajna", po kojoj će svaki dan točno usianoviti koliko novaca mora imati u svojoj blagajni. Opazi li koji dan manjak ili suvišak odmah će potražiti pogriješku, a ako ovakovu u knjizi ne pronađe bit će upozorena, da netko zajedno s njome gospodari u njezinoj blagajni.

Sve što domaćica ukuha t. j. spremi za zimu voća ili povrća treba, da i točno upiše. Za to će također naći skrižaljku i to u onom mjesecu, kad može ovim poslom započeti. U prvu rubriku ove skrižaljke upisat će domaćica datum, kad je nešto kozervirala. U drugu rubriku koliko je voća ili povrća zato upotrijebila i koliko je stajalo. U treću rubriku upisat će količinu šećera, soli ili kojeg pridodatka i potrošenu svotu. U četvrtu rubriku upisat će svotu koliko je skupa stajalo, a u petu rubriku koju količinu je dobila ukuhavanjem.

Samo na taj način može domaćica saznati koliko ju koja staklenka „ukuhanoga" stoji, pa će tu cijenu kao i datum upisati i na samu staklenku.

Mnoga će domaćica upitati: a zašto je to važno? Zašto ja to moram znati? Na to ću joj odgovoriti ovo:

Hoće li domaćica, da bude racijonalna u svom kućanstvu, a živi samo od stalnog mjesečnog dohotka, mora svoju izbu, u kojoj je spremljeno ukuhano voće i povrće smatrati trgovinom, u koju daje za svaku upotrebljenu bočicu onu svotu, koju je za nju izdala, t. j. koja je na bočici označena.

Možda će se to domaćicama čudno vidjeti, no domaćice, koje rade promišljeno i po određenom proračunu znadu i to, da u mjesecu lipnju, kad treba ukuhavati nemaju veću svotu, nego ostale mjesece, pa će im biti onda lako razumljivo, da onu svotu valja zimi prišteditи. Najlakša štednja je bezuvjetno na taj način, da si domaćica bočicu po bočicu plaća. Kad potroši sav sadržaj iz bočica ima ušteđeno toliko, da može i buduće godine pomišljati na isti kvantum „ukuhanoga" kao i ove godine.

Želi li domaćica svoje stare staklenke zamijeniti novim patentiranim staklenkama, koje su bezuvjetno praktičnije i bolje, onda će uz sadržaj plaćati zimi i bočice, pa će novac od obojega spremiti. Na taj način moći će svake godine zamjeniti nekoliko starih bočica novim patentiranim staklenkama.

Kako se konzerviranje u patentiranim staklenkama bilo koje tvornice najviše preporuča, to će u ovoj knjizi naći domaćica skrižaljku, u kojoj je za svako voće ili povrće označeno vrijeme steriliziranja, stupanj topline i količina šećera ili soli na svaku litru vode.

Potrošak konzerva bilježi domaćica opet u posebnu rubriku, u koju stavlja i bilješke za buduću godinu.

Važno je za domaćicu, da gorivo priskrbi po mogućnosti još u ljetu, pa zato svakoga mjeseca uštedi prema proračunu određenu svotu. Potrošak gorivog materijala unaša domaćica u posebnu skrižaljku radi kontrole i proračuna za buduću godinu.

Svakoga mjeseca mora domaćica svoje račune zaključiti i konačni obračun unijeti u „Godišnji obračun", kako bi domaćica na koncu godine dobila pravu sliku svoga racijonalnog gospodarstva.

Svaku stvarčicu u kući smatra svaka domaćica svojom imovinom, pa je potrebno, da znade koliku vrijednost ta imovina predstavlja i da o njoj vodi uvijek računa. Svaka se stvar vremenom troši, treba je popraviti ili obnoviti,

Kako si prostreš, onako ćeš ležati.

treba i svaku stvar čuvati. Kad ukućani osjete, da domaćica vodi strogi nadzor nad svakom svojom stvari, gledat će i oni u njoj onu vrijednost, koju ona faktično predstavlja.

Da tu svoju imovinu domaćica što lakše kontrolira i o njoj vodi računa ubilježit će svaku i najmanju stvarcu u skrižaljku „inventar", koja se također nalazi u ovoj knjizi.

U svakom uređenom kućanstvu drži domaćica svoje rublje pod ključem bilo ono čisto ili zamazano, pa ga prema tome ne smije nikada dati u pranje, a da ga nije prije točno pobilježila.

U tu svrhu ima ova knjiga posebnu skrižaljku, u koju će domaćica svakoga tjedna ubilježiti rublje, koje je dala u pranje, pa će ga po tome popisu opet uređeno preuzeti i spremiti.

U ovoj knjizi naći će domaćica sve mjere i utege, koje će joj kod proračuna i obračuna dobro poslužiti, zatim poštansku i željezničku tarifu, konzulate u Zagrebu i skrižaljku, u koju može upisati razne adrese i brojeve telefona.

A što će najbolje poslužiti domaćici u ovoj knjizi to su već sastavljeni jestvenici za objede i večere svakog dana; domaćica ih može prema svojim prilikama smanjiti, no ne će trebati svaki dan posebnim uzdahom upitati svoje ukućane: što ćemo sutra kuhati?

Kako mnoga domaćica još nije upoznala nove nazive naših ulica u Zagrebu, to je i ta promjena imena u ovoj knjizi otštampana, pa držim, da će se ovom knjigom dnevno služiti domaćica i da će u njoj naći najboljeg pomoćnika u svom radu.

Sređeno kućanstvo na čvrstoj ekonomskoj bazi glavni je uvjet sretnog obiteljskog života, pa mi želja, da se što više domaćica — majka služe ovom knjigom i da im ona bude vodič i pomoćnik do onog sretnog časa, kad će si domaćica sama moći priznati: štedim novac, snagu i vrijeme!

Što možeš danas učiniti, ne odgađaj za sutra.

Kako će domaćica sastaviti proračun?

Ova knjiga treba da bude domaćici pomoćnik, da u svom kućanstvu provede što veću štednju. Evo kako će to učiniti:

U prvom redu će si domaćica unaprijed raspoređiti svoj dohodak, to jest sastavit će proračun za cijeli mjesec. Da to može učiniti mora znati točnu svotu, kojom mjesečno raspolaže i koliko se računa za pojedinu životnu potrebu.

Kako svaka domaćica raspolaže drugim mjesečnim dohotkom, to je potrebno, da svaka znade, koliki se postotak računa za svaku životnu potrebu, pa će si onda lako izračunati kolika je to svota od njezinog dohotka.

U glavnom može domaćica svoj dohodak po postocima rasporediti ovako:

(Primjera radi uzet ćemo mjesečni dohodak od Dinara 3000)

Za stan	25%	750	Din
Rasvjetu	1%	30	„
Gorivo	6%	180	„
Plin	1%	30	„
Posluga	6%	180	„
Novine i male izdatke	3%	90	„
Hranu	36%	1080	„
izdatke za kuću	6%	180	„
osobne izdatke	10%	300	„
vanredne izdatke	6%	180	„
Ukupno	100%	3000	Din

Kako ovaj proračun ne može odgovarati svakom kućanstvu, mora ga domaćica znati preudesiti prema svojim prilikama. Prema tome će ona broj postotaka kod nekih životnih potreba umanjiti, a kod nekih povećati, nekoju stavku će pače morat i ispustiti.

Jedno bi savjetovala domaćici, da stavku za hranu nikada ne smanji ispod 36%, jer ne smije zaboraviti, da joj je prva dužnost dati ukućanima dobru i zdravu hranu. Stavku za stan morat će domaćica u velikim gradovima povisiti, jer su tamo stanovi mnogo skuplji, pa će toliki broj postotka na kojoj drugoj stavki umanjiti. Primjerice, ako mora za stan broj postotaka za 10 povisiti brisat će iz proračuna stavku za poslugu, plin i novine, pa će za volju sreće i mira pridonijeti žrtvu za svoj dom i porodicu.

Ako joj se čini zgodnije i bolje sniziti će broj postotaka računanih za osobne izdatke, pa će se zadovoljiti vrlo jednostavnim odijelom i obućom.

Kad domaćica bude u toj stvari na čistu i kad je sastavila točan proračun, učinila je ono najglavnije što će joj pomoći, da dođe do željenog rezultata, to jest, da dovede u potrebni sklad svoje izdatke sa primicima.

U ovoj knjizi je i skrižaljka, u koju će si domaćica svoj dobro promišljeni proračun upisati svakoga mjeseca, a o kojemu će onda dnevno voditi računa.

PRORACUN ZA HRANU

Kako je potrebno, da domaćica složi proračun od sveukupnog dohotka tako je potrebno, da sastavi proračun od određene svote za hranu, jer je prehrana obitelji jedna od najvažnijih zadaća domaćice.

Svaka domaćica znade, da uživamo hranu kroz dan u nekoliko obroka, a glavni je onaj, kojega uzimamo o podne, a zovemo ga objed. Za taj glavni obrok računa se 60% od određene svote za hranu. Kad domaćica znade ovu svotu i broj ukućana udesit će prema tome i jestvenike za objed. Preostala svota ostaje joj za večeru i male obroke, pa će ovu preostalu svotu rasporediti ovako:

Prema broju ukućana odredit će količinu mlijeka kave, cikorije, šećera, peciva, što treba za male obroke (zajutrak, doručak i južinu) dnevno, odnosno mjesečno izračunat će to u Dinarima, a dobivenu svotu pribrojit će k onoj, što je određena za objed. Svotu, koja je još za hranu ostala upotrijebit će domaćica za večeru.

Prema tome sazna domaćica koliko smije dnevno trošiti za hranu odnosno za pojedini obrok, pa mora kod dnevnog izdatka uvijek time računati.

Proračun za hranu upisat će takodjer domaćica svakoga mjeseca unaprijed i unijeti ga u skrižaljku, koju će takodjer naći u ovoj knjizi.

Kod sastavljanja proračuna za hranu odredit će domaćica koju i koliko špecerajske robe će nabaviti za mjesec dana, pa će odredjenu svotu odmah nakon primitka robe potpuno isplatiti.

Tu robu čuva u izbi i vodi dnevno o njoj računa

Pizza ...tvrt...

PRIPREMITE: za tijesto: 25 grama kvasca, 2 žlice ulja, 1/2 žličice soli, oko 3 dcl bijelog brašna; ukuhanu rajčicu, riblje filete (ringlice), svježe rajčice, origan (talijanski začin koji možete zamijeniti majoranom), punomasni sir, masline.

U 1,5 dcl mlake vode rastopite kvasac. Dodajte ulje, sol, brašno, pa mijesite da dobijete glatko, sjajno tijesto. Ostavite na mlakom mjestu da se digne za dvostruko. Zatim još jednom premijesite, podijelite na dva dijela, svaki oblikujte u plitku pogaču. Stavite na dobro pobrašnjeni lim. Površinu namažite ukuhanom rajčicom, pa pospite origanom. Odvijte filete i poslažite ih da dobijete kocke. U svaku stavite tanku plošku rajčice, zatim po komadić sira i polovicu očišćene masline. Neka se opet diže 20 minuta. Pecite oko 15 minuta i odmah poslužite.

Bugarska salata

PRIPREMITE: 10 svježih paprika (zelenih i crvenih), 4 rajčice, 4 glavice luka, 2 dugačka krastavca, 5 žlica ulja, 5 žlica vinskog octa, sol, papar, zeleni peršin.

Paprike ispecite u pećnici, žeravici ili na vrućoj ploči. Zatim ih ogulite i narežite. Rajčice ogulite i narežite kao salatu. Luk malo propržite na ulju. Krastavce ogulite i narežite na tanke ploške. Sada sve to pomiješajte. Osolite, popaprite, zakiselite i dobro promiješajte. Pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

Tarato (Grčka hladna juha s jogurtom)

PRIPREMITE: 2 paprike (1 zelenu, 1 crvenu), 2 mala patlidžana, maslinovo ulje, jogurt, limunov sok, sol, papar, češnjak.

Patlidžane narežite na manje komade, malo ih nauljite i ispecite na žeravici ili u pećnici. Isto tako pecite cijele paprike. Ogulite sve i protisnite, s češnjakom. Dodajte jogurt, osolite, zauljite, zakiselite limunovim sokom i popaprite. Poslužite vrlo hladno.

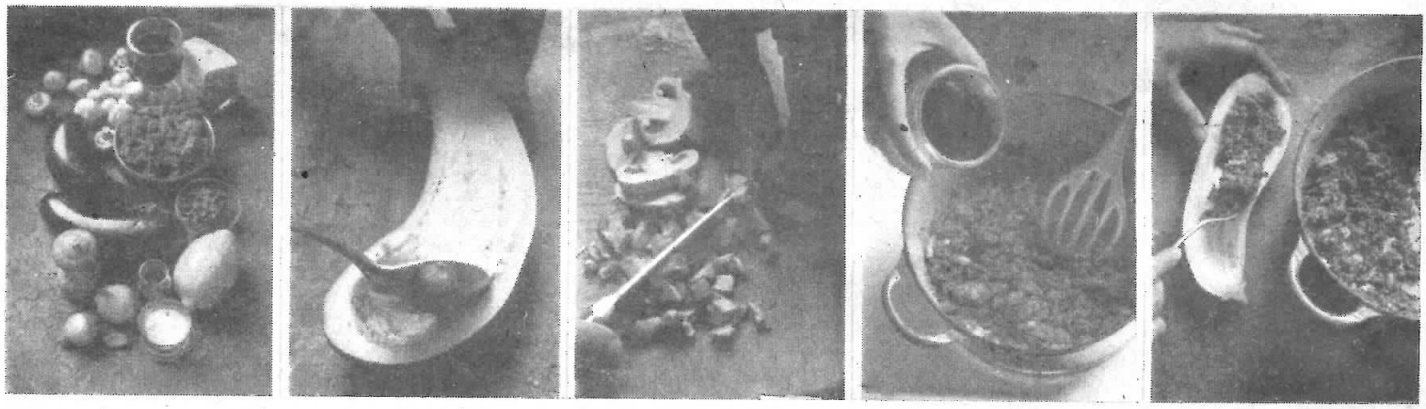
Riba na grčki način

PRIPREMITE: 1 kg ribe, 4-6 glavica luka, 5—6 rajčica, maslinovo ulje, sol, papar, režanj češnjaka, limunov sok, masline.

Veću ribu narežite na manje komade, malo ostavite cijele. Očistite ih, operite, obrišite i nakapajte limunovim sokom. Posebno na ulju pirjajte luk i očišćene rajčice, zalijevajte s malo vode. Stavite ribe u keramičku posudu, prelijte lukom i rajčicama. Osolite, popaprite, dodajte zgnječeni češnjak i pecite u pećnici 30—40 minuta. Možete dodati masline bez koštica.

					...atak	Proračun	Izdatak
9.							
10.							
11. Hrana	36						
12. Izdaci za kuću	6						
13. Osobni izdaci	10						
14. Vanredni izdaci	6						
Ukupno	100						

Prvo stvori dobar plan, onda učini stan!



PUNJENI I ZAPEČENI PLAVI PARADAJZI

Ovo jelo možete poslužiti kao predjelo, glavno jelo s nekim umakom ili za večeru. Potrebno je da se služi odmah kad se izvadi iz pećnice.

Sastojci: 2 velika plava paradajza, sok od pola limuna, 4 kašike ulja, 1 čaša belog vina, 250 gr svežih pečuraka, 2 glavice luka, 1 češanj belog luka, 400 gr mešanog mlevenog mesa, kašika isitnjenog peršuna, 1/4 l ružice, so, biber, paprika i 125 gr ementalera.

Priprema: Plave paradajze operite pod tekućom vodom, a zatim prelijte vrelom vodom. Kašikom odstranite seme, poprskajte s unutrašnje strane limunovim sokom, tako će ostati svetle boje. Zagrejte ulje u posudi i stavite paradajze. Nalijte paradajze belim vinom i ostavite 15 minuta u pećnici da se dinstaju. Operite pečurke i isecite. Isecite luk; beli luk istucajte. Izvadite paradajze iz posude. Propržite luk i dodajte mleveno meso. Tako dinstajte samo 5 minuta, a zatim dodajte pečurke i peršun. Sve zalijte ružicom i pospite začinima. Dinstajte sve dok vlaga ne ispari. Sad ispunite polutke plavog paradajza napravljenom smešom i stavite u pomašćenu posudu. Na krupne režnjeve isecite sir ementaler i rasporedite po paradajzima. Na 250° zapecite paradajze 20—25 minuta. Kad izvadite paradajze iz pećnice možete ih posuti sveže isitnjenim peršunom.

Punjeni krastavac

Za 4 osobe: 100 gr sira, 2 supene kašike milerama, 1 kašika sitno iseckanog luka vlašca, 1 kašičica iseckanog peršuna, 1 kašičica origana, 2 paradajza, nekoliko listova zelene salate, so, biber, malo aleve paprike.

Priprema: 20 minuta.

Za pripremanje ovog predjela najbolje je da nabavite holandske krastavce. Krastavce operite, ali ih nemojte ljuštiti, isecite na nekoliko delova zavisno od veličine krastavca. Izdubite ih, posolite i ostavite da se dobro ocede.

Sir pomešajte sa mileramom, iseckanim lukom, peršunom i origanom.

Dodajte so, biber i papriku. Ovom masom napunite krastavce pa ih odozgo ukrasite rombovima paradajza. Punjene krastavce poređajte na činiju koju ste prekrili listovima zelene salate i ukrasite kriškama paradajza.

Servirajte hladno.

Pita od povrća

Za 8 osoba: 2 zelene paprike, 2 crvene paprike, 6 paradajza, 150 gr graška, 150 gr šargarepe, 150 gr boranije, 3/4 l mleka, so jaja, 150 gr struganog kačkavalja, so, biber, morsko orašče.

Priprema: 45 minuta.

Kuvanje: 45 minuta.

Isecite papriku na kockice, obarite u slanoj vodi i dobro ocedite. Oljuštite paradajz i isecite na kockice. Skuvajte u slanoj vodi grašak, šargarepu i boranију isečenu na male parčiće. Ocedite. Ulupajte dobro cela jaja, dodajte so, biber i strugani sir. U ovu masu sipajte vruće mleko i neprekidno mešajte. Pomešajte sa povrćem, sipajte u modlu, pa kuvajte u pari oko 3/4 časa. Kada se skuva, dobro ohladite, pa tek onda izvucite iz modle. Stavite na činiju, koju ste ukrasili listovima zelene salate, francuskim peršunom, kriškama paradajza i kuvanih jaja.

БРЗА ВЕЧЕРА

У летњим месецима има доста поврћа и храна се, углавном, брзо припрема. Можда ће вам се допасти и ово укусно јело, које се служи као закуска или хладна вечера. **Потребно је:** 4 крупна чврста парадајза, 4 режња шунке, 300 гр пиринча који је обарен у осољеној проврелој води, 1 главица лука, 2 кашике уља, со, бибер и мало кари зачина.
Време припремања: око 30 мин.

1. Шунку исецкајте и ставите у једну зделу.

2. У то додајте обарен и добро оцеђен пиринач.

3. Умешајте и ситно сечен црни лук.

4. Сипајте у то пола кашичице карија.

5. Умешајте со, бибер и уље. Из...те парадај.

6. Припремљеном масом напуните парадај и поређајте преко листова зелене салате.

Engleski kolač

četvrtgodište

Kolovoz	Rujan
150 grama maslaca 250 grama oštrog brašna	
80 grama šećera ½ paketića praška za pecivo	
1 cijelo jaje [illegible]	1 [illegible] limuna.
Sve zamijesiti u tijesto pa time obložiti podmazani pleh, a preko toga	

[Prora]čun	Izdatak	Proračun	Izdatak
tijesto staviti ovaj			
Nadjev: Umutiti			
100 grama maslaca (margarina)			
100 grama sitnog šećera 1 paketić vanilije			
50 grama suhog grožđa 5-6 velikih žlica [illegible].			
Sve dobro promiješati i umiješati po tijestu.			
Zasebno umutiti čvrst snijeg od 3 bjelanjca, polako			
dodati 50 grama sitnog šećera, 2 [illegible] i 50 grama oštrog			
brašna (bijelog). Sve dobro promiješati pa izmazati na			
nadjev tako da ga pokrije. Peći na umjerenoj vatri.			
Ohlađeni posuti šećerom, rezati na male			
kockice i služiti.			

bolje učinjeno!

Hladna predjela od belog sira

Potrebno je 100 do 150 gr belog sira po osobi. Predjela se služe sa tostom, slanim keksom ili krekerima.

Sleva nadesno u gornjem redu:

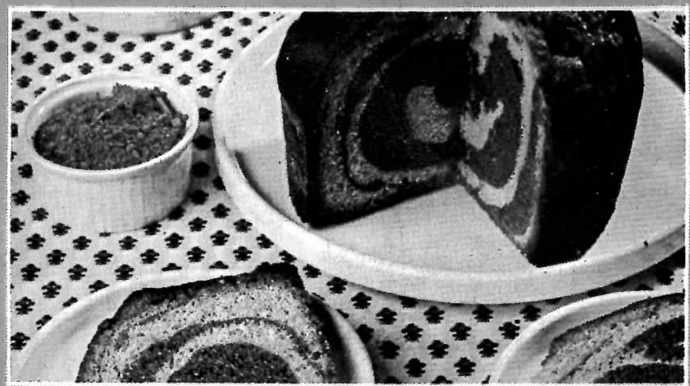
1. Beli sir, so, biber, iseckan luk vlašac, beli luk i peršun.
2. Beli sir, sveža paprika isečena na sitne kockice, kečap, so i biber.
3. Beli sir, začin kari u prahu, so, biber i sitno iseckan peršun.

Sleva nadesno u donjem redu:

4. Beli sir, so, biber i aleva paprika.
5. Beli sir, so, biber iseckani peršun i origan.
6. Beli sir, iseckani luk i vlašac, so, biber.

Beli sir se služi hladan. Postoji bezbroj varijanti za pripremanje predjela, kojima se mogu dodati iseckane crne maslinke, izgnječena tvrdo kuvana jaja, pire od cvekle, senf, riba itd.

Mramorni kolač



Za 6 osoba: 125 gr butera, 225 gr šećera, šolja mleka, 4 jaja 250 gr brašna, 2 kašike čokolade u prahu ili kakao, malo soli.

Priprema: 30 minuta.

Pečenje: 45 minuta.

Umutite buter sa šećerom dok masa ne postane penasta, dodajte 4 žumanca, jedno po jedno i malo soli. Naizmenično dodajte, brašno i mleko, pa pomešajte sa belancima koje ste ulupali u čvrst sneg. Podelite masu u dva dela, pa u jedan deo dodajte čokoladu u prahu. Namažite pleh buterom, sipajte masu u pleh i pecite na umerenoj vatri oko 45 minuta. Kad je pečeno izvadite iz pleha i ostavite da se ohladi.

6. Novine i mali izdaci	3	
7.		Štanglice sa bjelancetom i [illegible]
8.	30	dkg brašna, 8 dkg masti, 10 dkg
9.		šećera, sode bikarbone, korice od citrona
10.		i vanilije. Mast i brašno dobro umutiti
11. Hrana	36	pa redom dodavati ono ostalo.
12. Izdaci za kuću	6	Tijesto samijesiti sa malo mlijeka,
13. Osobni izdaci	10	ali malo tvrdo, te da bude glat-
14. Vanredni izdaci	6	no.
Ukupno	100	Zamiješeno tijesto staviti u pleh namazan [illegible]

Ne kupuj ono što netreba, jer ćeš prodavati ono što treba!

Proračun hrane.

Obroci	%	Siječanj		Veljača		Ožujak		Travanj		Svibanj		Lipanj	
		Mjesečno	Dnevno	Mjesečno	Dnevno	Mjesečno	Dnevno	Mjesečno	Dnevno	Mjesečno	Dnevno	Mjesečno	Dnevno
Objed	60												
Mlijeko l.:													
Kava kg													
cikorija													
šećer kg													
pecivo kom.													
maslac kom.													
brašno za kruh kg													
pjenice													
voće kg													
jaja kom.													
pekmez ili med													
Mali obroci													
Večera													
Ukupno													

Tko manje mesa jede, dulje živi!

Proračun hrane.

Obroci	%	Srpanj		Kolovoz		Rujan		Listopad		Studeni		Prosinac	
		Mjesečno	Dnevno	Mjesečno	Dnevno	Mjesečno	Dnevno	Mjesečno	Dnevno	Mjesečno	Dnevno	Mjesečno	Dnevno
Objed	60	2,	5	dcl		mlijeka							
Mlijeko l.		2,	5	9		putra							
Kava kg		2,	5	dcl		brašno							
cikorija		2,		jaja									
šećer		1		jaje		(krumpir)							
pecivo kom													
maslac kom.													
brašno za kruh kg.													
pjenice													
voće kg													
jaja kom.													
pekmez ili med													
Mali obroci													
Večera													
Ukupno													

Promjena hrane nije samo ugodna, već potrebna!

Kako će domaćica udesiti svoj rad prema proračunu?

Kad je domaćica učinila proračun, mora znati kako će što praktičnije udesiti svoj rad, da se ne udalji od proračuna. Iskustvo mi je pokazalo, da bi najpraktičnije bilo ovako:

Kako si je domaćica razdijelila dohodak na papiru, tako će za svaku potrebu ili za svaku stavku predviđenu u proračunu uzeti jedan omot (kuvertu), na koju će upisati pojedine stavke. (Hrana, gorivo, rasvjeta itd.). U svaku kuvertu dođe ona svota, koja je određena u proračunu. Nekoji omoti ostat će na koncu mjeseca prazni, a u nekojima ostat će neka svota od one, što je bila u proračunu. Da tako mora biti uvidjet će svaka domaćica, kad ju podsjetim na ovaj slučaj.

U ljetnim mjesecima treba domaćica manju svotu za ogrijev nego što je predviđena u proračunu, a u zimskim mjesecima treba više, nego što je u proračunu, pa je onda lako razumljivo, da mora zaštediti u ljetnim mjesecima onu svotu, koju će trebati zimi. Isto je tako sa rasvjetom, osobnim i vanrednim izdacima.

Za stan i poslugu ne treba imati posebnog omota, jer je ta svota svakoga mjeseca ista, a osim toga svaka će domaćica nastojati, da ovo dvoje plati odmah prvoga u mjesecu.

Na koncu mjeseca povadit će domaćica iz omota preostali novac, stavit će u štedionicu na uložnu knjižicu. Na svaki omot upisat će si mjesec i svotu, koja joj je preostala.

Bude li domaćica ovako gospodarila, ne će joj nikada uzmanjkati novaca za pojedine kućne potrebe.

KAKO ĆE DOMAĆICA KNJIŽITI SVOJE IZDATKE?

Da se domaćica u svom radu što točnije kontrolira, potrebno je, da svaki dan ubilježi sve izdatke i po mogućnosti svaki dan ustanovi stanje blagajne.

Knjiga je razdijeljena po mjesecima, a izdaci se u glavnom dijele u dvije skupine: mjesečne i dnevne.

Dnevni izdaci dijele se opet u četiri skupine i to: izdatak za hranu, za kuću, osobni i vanredni izdatak.

1. Izdatak za hranu ima svoju posebnu skrižaljku, iz koje se može lako razabrati, koliko se troši dnevno za hranu, osim toga vidi se i to, koliko se od koje hrane troši na mjesec. Zbrajamo li unešene izdatke okomito dobijemo svotu, koju dnevno trošimo, zbrajamo li vodoravno dobivamo svotu, koju smo za pojedinu živežnu namirnieu izdali.

2. Izdatak za kuću, osobni izdatak i vanredni izdatak imadu posebnu skrižaljku u koju se još svaki dan prenese dnevni ukupni izdatak za hranu. Prema tome na toj skrižaljki imamo točan prijegled o dnevnim izdacima. Zbrajamo li okomito dobijemo ukupnu svotu što smo kroz dan izdali.

3. Blagajna je stranica na koju unašamo mjesečne izdatke i konačne svote dnevnih izdataka. Tu dobijemo prijegled o sveukupnom mjesečnom izdatku. Na ovoj stranici imamo i skrižaljku u kojoj možemo dnevno na jednostavan i brz način ustanoviti stanje blagajne.

U križaljku „Primitak" unijet će domaćica sve primitke kako ih eventualno prima po datumima.

U skrižaljku „Izdatak" unijet će domaćica svaki dan sveukupni izdatak, pa će onda svaki dan lako ustanoviti stanje blagajne, ako od sveukunog primitka odbije sveukupni izdatak.

Ova stranica jasno pokazuje domaćici: koliki je iznos tekom mjeseca primila, koliko je potrošila, našto je novac izdala i koliko joj je ostalo.

Glavni posao domaćice je briga za dobru i zdravu hranu ukućana, pa sastavljanju jestvenika treba da posveti posebnu pažnju. Kako je to obično domaćici najdosadniji posao: misliti „što će se drugi dan jesti" to ova knjiga pruža i u tom pogledu pomoć domaćici.

Napokon se u knjizi nalazi skrižaljka, gdje je kod svakoga datuma upisan jestvenik za objed

Čuvaj bijele novce za crne dane.

i večeru. Taj jestvenik ne će moći upotrijebiti svaka domaćica, ali će se moći njime poslužiti i preudesiti ga prema svojim prilikama i želji ukućana. Kraj jestvenika nalazi se kod svakog dana rubrika, u koju može domaćica upisati količinu namirnica, koju je iz izbe potrošila ili služavki za uporabu izdala. U slijedeću rubriku — koja se i lako otkinuti može — upisat će si domaćica, što će donijeti iz trga ili će tu cedulju dati služavci, da po ovoj narudžbi sve potrebno najedamput kući donese. Po ispisanoj narudžbi preuzeti će poslije od služavke obračun i preostali novac.

Tu ceduljicu, u kojoj je upisan sav izdatak, spremit će si domaćica, pa kad uhvati malo slobodnog vremena proknjižit će to u svoju „Knjigu za kućanstvo“ i ustanoviti svaki dan stanje blagajne. Obavlja li domaćica svaki dan ovaj posao imat će od toga velike koristi, a utrošit će samo nekoliko časaka dnevno.

Ovo je vrlo važno za one domaćice, koje su u zvanju, jer će na taj način imati vrlo dobar prijegled o potrošenom materijalu iz izbe, pa ne će biti potrebno, da zaključava izbu za vrijeme svoga otsuća.

Na koncu godine učinit će domaćica neki obračun i konačnu bilancu, a da joj i to bude preglednije, ima za godišnji obračun posebnu skrižaljku. Ovu skrižaljku ispunit će domaćica koncem svakog mjeseca, da joj koncem godine bude olakšan posao.

Ovaj prijegled će domaćici dobro poslužiti kod proračuna za slijedeću godinu.

Prosinac

Siječanj – 31 dan – Januar

V.

Dani	Važni datumi		Što moram učiniti ili nabaviti?	
1. 1/XII.	meso	140	7/XII. meso	140
2.	poriluk	80	poriluk	80
3.	kruh	30	jaje	36
4.	salata	40	kakao	100
5.	jaje	38	kruh	30
6.		328		386
7. 2/XII.	meso	140	8/XII. meso	140
8.	kelj	50	kelj	50
9.	salata	40	jaje	35
10.	jaje	38	radion	68
11.		268		293
12. 3/XII.	meso	180	9/XII. meso	150
13.	kruh	30	rajčica	100
14. 3	jaja	104	salata	60
15.	salata	50	kruh	30
16.	kupus	30	jaje	36
17.		394		376
18. 4/XII.	meso	150	10/XII. meso	140
19.	kelj	40	2 jaja	76
20.	jaje	38	salata	60
21.		228	kelj	40
22. 5/XII.	meso	170		316
23.	jaje	38	11/XII. meso	130
24.	sir	315	poriluk	100
25.	poriluk	60	2 jaja	76
26.	kelj	40	salata	60
27.		623		366
28. 6/XII.	meso	150		
29. 2	jaja	76		
30.	kupus	40		
31.		266		

Što može domaćica prirediti za vanredne zgode?

Trobojna krema.

Ova je krema vrlo ukusna, a izvedena je u tri boje: smeđoj, žutoj i ružičastoj. Svaka napose je vanrednog ukusa, a sve tri zajedno, postavljene na staklenoj zdjeli ujedno su i lijepi ukras stola. Krema se može ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem, po onom načinu, koji odgovara obliku u kojem je učinjem. Prema tome može se jedna te ista krema ukrasiti na mnogo načina. To dakako još ovisi o spretnosti i ukusu domaćice.

Najprije se načini smeđa krema, kojoj je glavna sastojina čokolada, pa se zato zove:

Krema od čokolade: 12 dkg čokolade omekša se u pećnici. 8 dkg šećera kuha se sa 1 dl vode, pa kad je šećerna rastopina gusta, dade se omekšana čokolada i miješa dok se ohladi. Sada se umiješaju 3 žutanjka, čvrsti snijeg od 3 bjelanjka i napokon 3 lista rastopljene želatine. Oblik za kremu oplahne se u hladnoj vodi, u njega se stavi ova smjesa i dade na led, da postane čvrsta. Sada se počne priredbom žute kreme, a to je:

Krema od badema: Uzme se 8 dkg badema i pomoću vruće vode odstrani se lupina. Bademi se u pećnici malo posuše, a onda samelju. 3 žutanjka miješaju se sa 6 dkg šećera, doda se $^1/_4$ l mlijeka, pol žličice finoga brašna, samljeveni bademi i komadić vanilije. Ta smjesa tuče se na vatri dok zakipi, tada se odstrani i tuče dalje dok se ohladi. Sada se doda snijeg od 3 bjelanjka i 3 lista rastopljene želatine. Ovako priređena smjesa ulije se u isti oblik u kojemu je postala čvrsta krema od čokolade. Kad postane krema od badema čvrsta ulije se gore.

Krema od vina: 3 žutanjka miješaju se sa 10 dkg šećera, k tomu se pomalo dodaje 2 dl bijeloga vina, 3 žlice voćnoga soka po volji, pol žličice brašna, fino kosane korice od limuna i tuče se na vatri dok zakipi. Kad je smjesa hladna, doda se snijeg od 3 bjelanjka i 3 lista rastopljene crvene želatine, koja kremu ružičasto oboji.

Oblik, u kojemu su sada sve tri kreme, dobro se zatvori, stavi među tučeni led i pusti najmanje 2 sata. Kad se krema želi izvaditi tankim se nožem odlijepi od stijena, oblik se za čas umoči u kipuću vodu, brzo obriše, pokrije staklenom zdjelom, brzo okrene, a oblik oprezno odigne.

Međutim je slatko vrhnje već priređeno, a krema se njome ukrašuje po volji.

Krema u tri boje vrlo je zgodna za svečane južine, a može se dati na kraju svečane večere ili objeda.

Tuljčići punjeni šunkom.

Vrlo zgodan pridodatak čaju su punjeni tuljčići šunkom. Poradi jednostavne priredbe, vrlo dobrog ukusa i malog troška, rado ih priređuje svaka domaćica.

Ponajprije se napravi vrlo jednostavno krumpirovo tijesto, za koje se uzme 20 dkg brašna, 20 dkg maslaca i 20 dkg kuhanoga, zgnječenoga krumpira. Tijesto se malo osoli, dobro izradi i pusti pol sata počivati. Međutim se napravi ovaj nadjev: 15 dkg šunke se skoše, pomiješa 1 jajetom, doda jedna žlica kiselog vrhnja i malo papra. Tijesto se dosta tanko izvalja, izreže u jednake pačetvorine. U svaku pačetvorinu dade se žličica nadjeva, tijesto se savije u tuljčić, par puta nareže, namaže jajetom i metne na polivenu tepsiju peći. Tuljčići se peku kod dosta jake vatre, a kad su pečeni, slože se na usku zdjelu od sandwitscha.

Punjeni tuljčići mogu se servirati uz koji topli slani puding kao pridodatak.

Savijeni omlet s mesom.

K čaju može se servirati omlet punjen mesom, topao ili hladan. Topao se može servirati i kao zakuska, koja se onda ukrasi pirjanim povrćem, a k tomu se još doda pikantna umaka po volji.

Za ovaj omlet upotrijebi se pečena teletina, a mogu biti ostaci druge kakove pečenke. Četvrt kg pečene teletine fino se koše i dade se pirjati na malo masti, na kojoj se isprži fino kosani luk. Kratko vrijeme se pirja, doda malo vrhnja i papra. Ovako priređeni nadjev namaže se na ispečeno tijesto, savije i stavi na čas ponovno u pećnicu. Poslije se izreže na ploške i servira. Tijesto se priredi na način kao ono za savijače od biskvita, pa se miješa 14 dkg maslaca sa 4 žutanjka. K tomu se doda 10 dkg brašna i snijeg od 4 bjelanjka naizmjence. Tijesto se soli i dade na namazani papir u tepsiju peći. Tepsija mora biti tako velika, da bude u tepsiji 1 $^1/_2$ cm visoko smjese. Kad je tijesto pečeno, okrene se, papir skine, namaže i savije nadjevom.

Indijanski uštipci.

Za indijanske uštipke potreban je kalup sa nekoliko udubina, koji se mašću ili maslacem namažu i brašnom posipaju, pa se u te udubine stavlja slijedeća smjesa: 6 žutanjka miješa se sa 8 dkg šećera po prilici pol sata. Da bude tijesto laganije, doda se po malo 3 žlice vode, 10 dkg brašna i snijeg od 6 bjelanjaka u koji se pomiješa 4 dkg šećera. Svaka udubina napuni se smjesom do preko polovice i peče se u pećnici $^1/_4$ sata. Kad se uštipci ohlade, izdubu se i dva po dva skupa slože, umoče u glazuru od čokolade i puste sušiti. Prije serviranja napune se tučenim slatkim vrhnjem. Na 4 dl slatkog vrhnja dovoljno je 5 dkg prosijanog šećera.

Glazura od čokolade: 10 dkg kocka šećera kuha se sa 1 dl vode, a za vrijeme kuhanja mora se obirati pjena. Međutim se čokolada na pari rastopi i miješa sama dok postane posve glatka. Sada se po malo dodaje kuhani šećer i neprestano miješa, dok se postigne potrebita gustoća. U ovu smjesu doda se 2 dkg maslaca, da glazura dobije bolji sjaj.

GARNIRANI ODOJAK

Odojak se kao pečenje obično daje na Novu godinu. Očišćenog odojka valja dobro osoliti, postaviti preko lonca na tepsiju, da se peče kod umjerene vatre. Uši i rep valja umotati u papir.

Za vrijeme pečenja valja odojka češće mazati suhom slaninom ili uljem. Kad je odojak pečen, što je obično nekon 2 — 3 sata, treba da se i reže u lijepe komade. Ponajprije se odreže glava, stražnje i prednje noge, a onda se po dužini naprave dva zareza od uha prema repu. Na taj način dobivena 3 dugačka komada režu se poprijeko na 3 prsta široke komade. Sada se odojak složi na zdjelu kao da je cijel, a okolo se garnira salatom.

Daje li se odojak kao hladno pečenje garnira se aspikom, u koji se stavi razno povrće, tvrdo kuhana jaja, a između aspika zelena salata.

Što pruža trg domaćici ovaj mjesec?

Meso: puran, guska, patka, pilići, golubovi, zec, srna, divlja svinja, divlja patka, divlja guska, gnjetao (fazan), jarebice, šljuke, prepelice, kobase mesnate i krvavice.

Ribe: jegulja, mrene, sardele, lokarde, lovrate, sardine, konservirane ribe, pastrve, lubini, štuke, šarani, lososi, smuđi, bjelice, som, kečige, bakalar, tunina, morski raci, puževi.

Povrće: špinat, kelj, cvjetača, mrkva, krumpir, endivija salata, korabica, repa, kiselo zelje i repa, hren, peršin, poriluk, vlasac, celer, sočivice (grah, grašak, leća), kiseli krastavci i paprike, konzervirane rajčice i drugo povrće.

Voće: ananas, jabuke, banane, orasi, bademi, lješnjaci, kostanji, naranče, mandarine, kruške mušmule i razni kompoti.

Koji se kućni poslovi mogu raditi ovaj mjesec?

Obračun za prošlu godinu i proračun za siječanj i u glavnom za cijelu godinu. Poslije Božića pospremiti stan, pospremiti ormare, pregledati inventar i upisati u inventar eventualne darove. — Prati prozore i rublje. Krpati rublje i čarape. Pospremiti izbu i kontrolirati zalihu u izbi.

Izdatak za

Redni broj	Hrana	1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12	13.	14.
1.	Kruh, pecivo														
2.	Mrvice i pjenica														
3.	Brašno pšenično														
4.	Kukuruzno brašno														
5.	Riža, krupa, krupica														
6.	Mlijeko														
7.	Mliječni proizvodi														
9.	Jaja														
9.	Mast i slanina														
10.	Meso														
11.	Perad														
12.	Ribe i konzerve														
13.	Šunka i narezak														
14.	Povrće i zelenje														
15.	Krumpir														
16.	Šećer, med														
17.	Sol i mirodije														
18.	Kava, čaj, čokolada														
19.	Ulje, ocat														
20.	Voće														
21.	Pekmez														
22.	Rum, vino														
23.															
24.															
	Dnevni izdatak														

Šalša

5 kg paradajza – oguliti
4 glavice luka – dinstati
1 " – češnjaka
dodati

Kad je napola gotov luk i paradajz dodati vezicu peršina, grančicu celera sol i šećer po ukusu. Kosijati na kraju.

Ajvar

5 kg paprike
1 kg patlidžana
malo octa
feferona

hranu u Dec 193

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos
1/XII		kruh			30												
"		mlijeko			330												
2/XII		kruh			30												
3/XII		kobasice			100												
4/XII		meso			200												
		krompir			~~96~~												
5/XII		krumpir			36												
		jaja 2			38												
1		margarin			65												
1 kg		šećera			80												
6/XII		kruh			30												
		meso			150												
		krumpir			35												
7/XII		kobasice			100												
2		jaja			76												
8/XII		kruh			30												
		meso			140												
9/XII		krumpir			35												
		2 jaja			76												
		svinjetina			140												
10/		meso			150												
		krumpir			35												
		kruh			30												
11		sir			315												
		meso			100												

Dnevni

Redni broj	Mjesec	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Izdaci za hranu														
	Izdaci za kuću														
1.	Sapun														
2.	Plavilo, škrob														
3	Sidol, smirak														
4.	Šibice														
5.	Pralja														
6.	Cvijeće														
7.	Mali popravci														
8.	Male nabavke														
	Ukupno														
	Osobni izdaci														
1.	Odijelo														
2.	Cipele														
3.	Šeširi														
4.	Mali izdaci														
5.	Brijač, duhan														
6.	Šivači pribor														
7.	Pisaći pribor														
8.	Zabava														
	Ukupno														
	Vanredni izdaci														
1.	Liječnik, ljekarije														
2.	Gosti, darovi														
	Ukupno														
	Dnevni izdaci														

izdaci

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Blagajna

	Mjesečni izdaci:			Primitak			Dnevni izdatak	Stanje blagajne
		Din	p		Din	p		
1.	Stanarina							
2.	Posluga							
3.	Gorivo							
4.	Rasvjeta							
5.	Plin							
6.	Porez							
7.	Školarina							
8.	Osiguranje							
9.	Novine, časopisi							
10.	Okružni ured							
11.	Telefon							
12.	Radio							
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	Izdaci za hranu:							
29.	Izdaci za kuću:							
30.	Osobni izdaci:							
31.	Vanredni izdaci;							
	Ukupno							

Veljača — 28 dana — Februar

Dani	Važni datumi	Što moram učiniti ili nabaviti?
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		

Što može domaćica prirediti za vanredne zgode?

Što se sve može staviti u aspik i kako se pravi?

U aspik se mogu staviti razne vrsti mesa, jaja, paštete itd. no štogod se stavi mora se prije toga kuhati ili peći i onda ohladiti. Aspik se priređuje od kuhanih svinjskih nogu, uha, gubice, svinjskih kožica i t. d. no svakako će domaćica potrebnu količinu aspika već par dana prije prirediti. Da se dobije po prilici 4 l aspika, uzeti treba 3 kg svinjskih dijelova, koje sam gore spomenula, očistiti ih i kuhati u 5 l vode. Da aspik dobije potreban tek, doda se u vodu 1/4 l octa, soli i očišćeno, na ploške izrezano zelenje (1 mrkva, peršin, luk, lovorov list) i cijeli papar, kuha se 2 1/4 sata, a nakon toga se voda odlije, a na meso nalije se još 1 l vode i pusti prokuhati. Sada se sva tekućina dade u posudu čim veće površine (n pr. tepsiju) i pusti ohladiti. Mast koja je bila u tekućini digne se na površinu, a kad se ohladi stisne se, pa se onda na jednostavan način obere. Sada se aspik opet metne zakuhati. U 8—10 bjelanjaka umiješa se sok od 4 limuna i 1 dl octa, pa se pomalo dodaje aspik i neprestano miješa. Kad je sve izmiješano pokrije se i stavi na štednjak, da polako zakuha. Bjelanjak se mora dobro skuhati, a onda se aspik cijedi kroz krpu. U očišćeni aspik može se staviti malo dobrog bijelog vina. Ovako priređeni aspik može se u zatvorenim staklenkama držati na zalihi do uporabe. Kad si je domaćica priredila aspik par dana prije, onda joj priređivanje jela u aspiku ne će oduzeti mnogo vremena i praviti poteškoća kod priredbe.

Pisana pečenka u aspiku.

Pisana pečenka se ponajprije opere, očisti od loja i kožica, osoli, nabode sa slaninom, šunkom, suhim jezikom i krastavcima i to tako, da dođe jedan red slanine, zatim šunke, jezika pa krastavaca. Sve se to nareže u rezance, da se lakše kroz meso povlači. Ovako priređena pisana pečenka stavi se sa malo masti u pećnicu peći. Polije se malo vode i tim se sokom neprestano polijeva, dok nije pisana pečenka gotova. Sada se izvadi na zdjelu i pusti hladiti. Da se nešto može staviti u aspik, mora se zato imati poseban kalup, koji po obliku mora odgovarati onome, što se u aspik stavlja U tu svrhu vrlo su zgodni kalupi (zdjele od stakla) jer su prozirne pa se sadržaj skroz vidi.

Ako nemamo staklene zdjele uzet ćemo limeni oblik, koji nam odgovara i oplahnuti ćemo ga nekoliko puta u ledenoj vodi. Sada se dobro ocijedi, a kalup se napuni do vrha aspikom i stavi u ledenu vodu. Kad se na stijene kalupa uhvatija tanka naslaga aspika iscijedi se sav još tekući aspik. Na taj način dolijemo aspikom obložen kalup, kojega opet valja staviti u ledenu vodu. Dno ovako obloženog kalupa ukrasi se sada cvijećem od jaja, ličćem od krastavaca, peršina, petljikama od vlasca itd. Ili se od istog pribora učini narodni uzorak, koji se kroz prozirni aspik pričinja kao da je izvezeno ili naslikano Ovo ukrašivanje ovisi dakako o spretnosti, posebnog dara i mašte domaćice, pa se zato zapravo i neda naučiti.

Svaki priređeni komadić kojim se ukrašuje umače se pomoću pincete u aspik i polaže na dno kalupa. Kad je uzorak dovršen, nalije se oprezno tanka naslaga aspika i pusti na ledu da se stisne. U ovako ukrašen kalup stavlja se oprezno sadržaj t. j. ohlađena i na ploške izreznna pisana pečenka, koja se zalije aspikom i opet pusti, da se stisne. Kad je sadržaj učvršćen, nalije se aspik do vrha kalupa i ostavi na ledu dok ne postane posve tvrd. Nakon 2—3 sata izvadi se oprezno aspik iz kalupa i to na taj način, da se zdjelom pokrije kalup, naglo okrene, kalup na čas omota krpom, koja je bila umočena u vruću vodu. Sada se kalup oprezno odigne, a zdjela okolo ukrasi salatom, malim oblicima od aspika, jajima, lososom, zelenim peršinom itd. pa se ovako udešena zakuska stavlja često na hladni buffet.

Kriške od naranče sa kremom.

Narančama odrežu se kapice, a sadržaj se izvadi tako, da ostane čista lupina u koju se može uliti krema. Čim se manja kapica odreže, mora se sadržina oprezniје vaditi, da se lupina ne podere, no dobiju se zato mnogo ljepše kriške. Za društvo od 6—8 osoba dovoljno je 5 naranča.

Ovako priređene naranče napune se do polovice kremom od naranče, a kad ova postane čvrsta, nalije se na nju krema od čokolade. Naranče se pokriju odrezanom kapicom i stave na led. Prije serviranja izrežu se u 4 kriške i slože u obliku zvijezde na stakleni tanjur.

Krema od naranče: 3 žutanjka miješaju se sa 10 dkg šećera, dade se 1 dl soka od naranče, sasma malo brašna i tuče se na vatri dok zakipi. Kad se ohladi, doda se 1 dl tučenog slatkog vrhnja i 2 lista rastopljene želatine.

Krema od čokolade: U pećnici omekšana čokolada (6 dkg) izmiješa se sa 5 dkg šećera, koji se kuhao sa 1/4 l vode. Kad je ta smjesa glatka i hladna, doda se 1 dl tučenog slatkog vrhnja i 1 list rastopljene želatine.

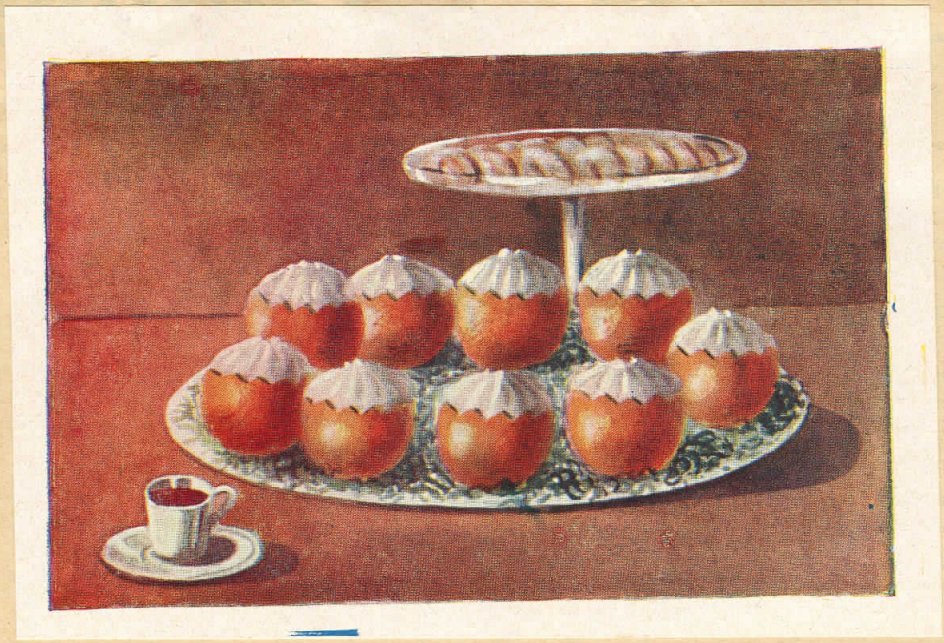
Mjesto kreme od čokolade može se staviti ružičasta krema, koja se može vrlo brzo napraviti.

2 dl slatkog vrhnja se tuče, izmiješa sa 6 dkg šećera, doda 1/2 dl likera po volji, 1 list želatine i oboji se alkermesom.

Kuglice od kostanja.

1/2 kg kostanja se izreže, stavi u pećnicu dok puknu, ogule se i stave u kipuću vodu kuhati. Kad su mekani ocijede se i pasiraju. Količina kostanja se vagne i izmiješa istom količinom šećera od vanilije, doda se malo bjelanjka. Od te smjese prave se kuglice ili se imitiraju kostanji, malo posuše i prevuku ocaklinom ili cijeli ili do polovice i puste sušiti.

Za ocaklinu može se upotrijebiti umak od čokolada, koju treba samo na pari rastopiti i odmah se može upotrijebiti. Paziti se samo mora, da ne dođe u nju ništa vode i da se ne ugrije previše, jer postane ne uporabiva.



PUNJENE NARANCE

Narančama se odrežu kapice, izvadi se meso i istisne sok, koji se izmiješa sa 5 žutanjka, 15 dkg šećera 1/4 dl ruma i 1 žličicom brašna. Ta smjesa se tuče na vatri dok postane gusta.

1/4 l slatkog vrhnja se istuče. Polovica od toga dade se u ohladjenu kremu, a polovica se ostavi za nakit. Ovako priredjenom kremom napune se naranče, koje se preostalim tučenim slatkim vrhnjem nakite.

Naranče se slože na stakleni, srebrni ili papirnati podložak na koji se stavi fino izrezani svileni papir zelene i bijele boje.

Što pruža trg domaćici ovaj mjesec?

MESO: mlada janjetina, zec, srna, divlja svinja, divlja patka i guska, gnjeteo (fasan), jarebice, šljuke, prepelice, golubovi, purani, guske, veliki pilići i patke.

RIBE: Žabe, smuđevi, štuke, šarani, losos, kečiga, bjelica, mrena, jegulja, bakalar, tuna, sardele, pastrve, morski raci i ribe, sardine, lokarde i konzerve od riba.

POVRĆE: Špinat, kelj, poriluk, cvjetača, mrkva, peršin, korabica, krumpir, endivija salata, cikla, repa, kiselo zelje i repa, sočivice, hren, celer, kiseli krastavci, konzervirane rajčice i drugo povrće.

VOĆE: Oskoruši, naranče, mandarine, jabuke, kruške, ananas, banane, orasi, bademi, lješnjaci, kokos orasi, ostalo južno voće i kompoti.

Koji se kućni poslovi mogu učiniti ovaj mjesec?

Obračun i proračun. Krpati rublje i čarape, urediti perje što se kroz godinu sabiralo. Oprati prozore, čistiti metalne predmete i kvake. Pregledati haljine i odijela, učiniti male popravke i izglačati. Klati svinje ili samo od sala topiti mast. Skuhati jam i kompot od naranča.

Izdatak za

Redni broj	Hrana	1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12	13.	14.
1.	Kruh, pecivo														
2.	Mrvice i pjenica														
3.	Brašno pšenično														
4.	Kukuruzno brašno														
5.	Riža, krupa, krupica														
6	Mlijeko														
7.	Mliječni proizvodi														
9.	Jaja														
9.	Mast i slanina														
10.	Meso														
11.	Perad														
12.	Ribe i konzerve														
13.	Šunka i narezak														
14.	Povrće i zelenje														
15.	Krumpir														
16.	Šećer, med														
17.	Sol i mirodije														
18.	Kava, čaj, čokolada														
19.	Ulje, ocat														
20.	Voće														
21.	Pekmez														
22.	Rum, vino														
23.															
24.															
	Dnevni izdatak														

hranu u .... 193....

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Dnevni

Redni broj	Mjesec	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Izdaci za hranu														
	Izdaci za kuću														
1.	Sapun														
2.	Plavilo, škrob														
3.	Sidol, smirak														
4.	Šibice														
5.	Pralja														
6.	Cvijeće														
7.	Mali popravci														
8.	Male nabavke														
	Ukupno														
	Osobni izdaci														
1.	Odijelo														
2.	Cipele														
3.	Šeširi														
4.	Mali izdaci														
5.	Brijač, duhan														
6.	Šivači pribor														
7.	Pisaći pribor														
8.	Zabava														
	Ukupno														
	Vanredni izdaci														
1.	Liječnik, ljekarije														
2.	Gosti, darovi														
	Ukupno														
	Dnevni izdaci														

izdaci

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Blagajna

	Mjesečni izdaci:			Primitak			Dnevni izdatak	Stanje blagajne
		Din	p		Din	p		
1.	Stanarina							
2.	Posluga							
3.	Gorivo							
4.	Rasvjeta							
5.	Plin							
6.	Porez							
7.	Školarina							
8.	Osiguranje							
9.	Novine, časopisi							
10.	Okružni ured							
11.	Telefon							
12.	Radio							
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	Izdaci za hranu:							
29.	Izdaci za kuću:							
30.	Osobni izdaci:							
31.	Vanredni izdaci;							
	Ukupno							

Ožujak — 31 dan — Mart

Dani	Važni datumi	Što moram učiniti ili nabaviti?
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		
31.		

Što može domaćica prirediti za vanredne zgode?

Bečka torta.

Ova torta pravi se obično četverouglastog oblika, namaže se kremom i obloži u listiće izrezanim bademima. Nakiti se vjenčićima od pistacija, koji se po ukusu slože na tortu.

8 žutanjka miješa se sa 20 dkg šećera dok je pjenasto. Međutim se 14 dkg badema oguli, malo posuši, samelje i stavi u izmiješana jaja. Poslije se doda 10 dkg brašna i snijeg od 8 bjelanjaka. Ova smjesa razdijeli se sada u tri dijela. U prvi dio stavi se 1 pločica ribane čokolade u drugi dio fino kosane korice od naranče, a u treći dio malo alkermesa.

Tepsija se obloži papirom, namaže mašću, pa se unutra stavlja jedna žlica smjese sa čokoladom, jedna žlica smjese sa narančom i jedna žlica ružičaste smjese, dok se sve potroši. Na taj način dobijemo tortu u tri boje išaranu kao mramor. Smjesa se peče polagano po prilici pol sata. Kad se ohladi razreže se na polovicu, namaže kremom i stavi jedan komad na drugi, dalje se postupa kako je gore već rečeno.

Krema:

4 žutanjka izmiješaju se sa 2 dl mlijeka, 15 dkg šećera, 1 dkg rižinog brašna, dade se i komadić vanilije. To se tuče na vatri dok zakipi. Kad se ohladi umiješa se u 20 dkg dobro izmiješanog maslaca.

Krema od šunke.

$^1/_4$ kg šunke i 15 dkg pečene teletine ili piletine se koše i dobro miješa sa 2 cijela jaja.

Međutim se napravi zafrik od 5 dkg maslaca i 4 dkg brašna, pa kad zažuti, bojadiše se alkermesom. Taj zafrik se doda u kosano meso, kao i $^1/_2$ l tučenog slatkog vrhnja Smjesa se soli i papri, stavi u oblik od pudinga i kuha 1 sat u pari. Oblik treba prije maslacem namazati i mrvicama posipati.

Kad je krema kuhana istrese na zdjelu, ukrasi zelenim peršinom i servira madeira umakom.

Madeira umaka.

10 dkg pečurki, 2 dkg luka i 1 dkg zelenog peršina se fino košu i stave u 5 dkg maslaca pirjati Poslije se doda 6 dkg brašna, dobro se poprži i dolije sa malo govedske juhe i pusti kuhati. Poslije se doda $^1/_2$ dl madeira vina i 1 žlicu Woscester umake. Umaka se soli po ukusu.

Uštipci sa kremom.

U $^1/_8$ l vode doda se 6 dkg maslaca, a kad voda zakipi doda se 10 dkg brašna i miješa na vatri tako dugo, dok se tijesto od žlice ljušti. Sada se makne od vatre i umiješaju se po malo 2 jaja, 2 dkg šećera i malo soli. Tijesto se dobro tuče, zatim pusti na hladnom mjestu 1 sat počivati.

Sada se od tijesta učine male kuglice, koje se stave na namazanu i posipanu tepsiju, namažu se bjelanjkom i peku u vrućoj pećnici. Kod ovih uštipaka treba paziti, da budu dobro pečeni i da poslije — kad se izvade iz pećnice — ostanu još jedno vrijeme na toplom, da se ne skupe. Uštipci se sa strane razrežu i sredina im se izvadi, a unutra se stavi krema od vanilije. Uštipci se posipaju šećerom.

Krema od vanilije.

5 žutanjka, $^1/_8$ l mlijeka, 1 cijelo jaje, $^1/_4$ štapića vanilije, 6 dkg šećera i dkg brašna tuče na vatri dok zakipi. Poslije se makne od vatre i dalje tuče, dok se ne ohladi.

U ovu kremu doda se $^1/_8$ tučenog slatkog vrhnja i 3 lista želatine.

Šećerne ploške.

20 dkg maslaca miješa se sa 20 dkg šećera i 8 žutanjka pol sata. Zatim se doda 1 žlica ruma, 14 dkg oguljenih samljevenih badema, 20 dkg brašna, i snijeg od 8 bjelanjaka

Ova masa dade se u namazanu, papirom obloženu tepsiju, odozgo se posipa 10 dkg kandiranog voća, 3 dkg citronata, 10 dkg grožđica i 8 dkg badema. Kandirano voće i citronat reže se na dugoljaste komadiće, grožđice se očiste, a bademi ogule i na dugo izrežu.

Peče se kod umjerene vatre, pokriveno odozgo papirom oko $^1/_2$ sata.

Kad je pečeno izreže se na ploške, no valja paziti, da su po mogućnosti sve jednako velike.

Kabinetski puding.

Ovaj puding ima oblik torte, no sadržina mu je više krema nego torta.

Od 4 žutanjka, 6 dkg šećera, 4 dkg brašna i 4 snijega izmiješa smijesa tako, da se najprije žutanjci i šećer miješaju pol sata, a onda se doda brašno i snijeg. Od toga se ispeku tri lista.

Međutim se napravi krema: 6 žutanjka miješaju se sa 6 dkg šećera, $^1/_4$ l mlijeka, komadićem vanilije i 2 dkg brašna. To se tuče na vatri dok zakipi. Sedam dkg arancinija, 7 dkg citronata. 7 dkg sira od dunje izreže se u male komadiće i izmiješa se kremom. U kremu se doda malo ruma i $^1/_4$ l tučenog slatkog vrhnja.

Da se krema što bolje zgusne doda se 4 lista rastopljene želatine.

U jedan oblik od torte stavi se na dno pečeni list od torte, sada se ulije polovica kreme, zatim dođe drugi list, onda druga polovica kreme, a odozgo treći list. To se sada mora ostaviti na hladnom najmanje 2 sata. Još bolje, ako se u obliku pusti preko noći. Drugi dan se izvadi iz oblika, nakiti sa $^1/_4$ l tučenog slatkog vrhnja i ukrasi raznim kandiranim voćem.

IDEAL TORTA

8 žutanjka miješa se sa 14 dkg šećera dok je pjenasto. K tomu se doda 16 dkg samljevenih badema, 2 pločice ribane čokolade, 4 dkg brašna i snijeg od 8 bjelanjka.

Ova smjesa peče se polagano u namazanom i posipanom obliku od torte $^3/_4$ sata.

Kad se torta ishladi. izreže se u tri dijela i dade natrag u oblik od torte, jedan list torte, malo kreme, onda drugi list torte, opet kreme i odozgo treći dio torte. Ovako priredjena torta ostavi se u obliku preko noći. Drugi dan se izvadi, nakiti tučenim slatkim vrhnjem (1 dl) i kompotom od oguljenih šljiva.

Krema: 2 žutanjka, 8 dkg šećera, 2 dl mlijeka, 2 pločice rastopljene čokolade tuče se na vatri dok zakipi Kad se ohladi izmiješa se sa 4 dl tučenog slatkog vrhnja i doda 6 lista rastopljene želatine. Slatko vrhnje koje se upotrijebi za nakit, bojadiše se ribanom čokoladom.

Što pruža trg domaćici ovaj mjesec?

MESO: Mlada janjetina, zec, srna, tetrijeb, gnjeteo, šljuke, jarebice, pohanci, mladi golubi, purani, guske i patke.

RIBE: Žabe, šarani, smuđi, kečige, mrene, bjelice, jegulje, sardele, pastrve, lubini, štuke, lososi, somovi, bakalar, morski raci i ribe, konzervirane ribe.

POVRĆE: matoviljac, radić, salata iz klijališta, grašak, špinat, cvjetača, kelj, endivija salata, mrkva, peršin, korabice. prokulice, artičoke, korabica, cikla. repa, hren, pori luk, vlasac, povrtnica, celer, kiseli krastavci, paprike, sočivice, konzervirane rajčice i druge konzerve.

VOĆE: Naranče, mandarine, jabuke, ananas, banane, kokos orasi, orasi, lješnjaci, bademi i ostalo južno voće i kompoti.

Koji se kućni poslovi mogu raditi ovaj mjesec?

Proračun i obračun. Spremanje ormara i pregledavanje proljetnih odijela. Zračenje i glačanje odijela i kaputa. Pregledavanje i popravljanje dječje garderobe za proljeće. Pranje prozora. Pranje zastora. Krpanje rublja i čarapa. Pranje rublja, kuhanje sapuna.

Izdatak za

Redni broj	Hrana	1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12	13.	14
1.	Kruh, pecivo														
2.	Mrvice i pjenica														
3.	Brašno pšenično														
4.	Kukuruzno brašno														
5.	Riža, krupa, krupica														
6.	Mlijeko														
7.	Mliječni proizvodi														
9.	Jaja														
9.	Mast i slanina														
10.	Meso														
11.	Perad														
12.	Ribe i konzerve														
13.	Šunka i narezak														
14.	Povrće i zelenje														
15.	Krumpir														
16.	Šećer, med														
17.	Sol i mirodije														
18.	Kava, čaj, čokolada														
19.	Ulje, ocat														
20.	Voće														
21.	Pekmez														
22.	Rum, vino														
23.															
24.															
	Dnevni izdatak														

hranu u .... 193.....

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Dnevni

Redni broj	Mjesec	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Izdaci za hranu														
	Izdaci za kuću														
1.	Sapun														
2.	Plavilo, škrob														
3.	Sidol, smirak														
4.	Šibice														
5.	Pralja														
6.	Cvijeće														
7.	Mali popravci														
8.	Male nabavke														
	Ukupno														
	Osobni izdaci														
1.	Odijelo														
2.	Cipele														
3.	Šeširi														
4.	Mali izdaci														
5.	Brijač, duhan														
6.	Šivači pribor														
7.	Pisaći pribor														
8.	Zabava														
	Ukupno														
	Vanredni izdaci														
1.	Liječnik, ljekarije														
2.	Gosti, darovi														
	Ukupno														
	Dnevni izdaci														

izdaci

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Blagajna

	Mjesečni izdaci:			Primitak			Dnevni izdatak	Stanje blagajne
		Din	p		Din	p		
1.	Stanarina							
2.	Posluga							
3.	Gorivo							
4.	Rasvjeta							
5.	Plin							
6.	Porez							
7.	Školarina							
8.	Osiguranje							
9.	Novine, časopisi							
10.	Okružni ured							
11.	Telefon							
12.	Radio							
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	Izdaci za hranu:							
29.	Izdači za kuću:							
30.	Osobni izdaci:							
31.	Vanredni izdaci:							
	Ukupno							

Travanj — 30 dana — April

Dani	Važni datumi	Što moram učiniti ili nabaviti?
1		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		

Što može domaćica prirediti za vanredne zgode?

Kugler tortice.

Za kugler tortice potrebno je, da se ispeku dvije različne smjese od torte. Jedna treba da je tamna, a druga svjetla, dok obadvije trebaju biti 2 cm visoke, kad su već ispečene.

I 6 žutanjka miješa se se 20 dkg šećera dok je pjenasto. Poslije se doda malo soka od limuna, snijeg od 6 bjelanjka i 14 dkg brašna. Smjesa se metne u namazanu i posipanu tepsiju peći.

II. 6 žutanjka miješa se sa 14 dkg šećera pol sata. K tomu se doda 20 dkg samljevenih badema, 2 pločice ribane čokolade, 1 žlica ruma, 6 dkg mrvica i snijeg od 6 bjelanjka.

I ova se smjesa peče u namazanoj i posipanoj tepsiji.

Kad su obje smjese pečene izrezuju se oblikom male tortice, koje se na jednoj strani pekmezom namažu, pa se jedna bijela i jedna tamna skupa slijepe. Ovako dobivene tortice preliju se ocaklinama u raznim bojama, nakite kandiranim trešnjama, lješnacima, pistanjama i drugim kandiranim voćem.

Svaka ukrašena tortica dođe u bijelu papirnatu zdjelicu, pa se onda poslažu prema bojama na staklenu zdjelu.

Fondant ocaklina.

$^1/_2$ kg kocka šećera kuha se na $^1/_4$ l vode. Kuha se kratko vrijeme. Zatim se ulije na jedan porculanasti veliki tanjur, dade na led i pusti počivati dok se ohladi i dobije odozgo koricu. Sada se kuhačom dobro miješa, dok postane šećer bijel. Da postane posve gladak, mijesi se još neko vrijeme na daski Ovako priređen šećer može se spremiti u porculanastu posudu, no kad se hoće upotrijebiti za ocaklinu, dade se opet u šerpinju, doda se soka od limuna ili kave, ili bretona, ili malo vode, pa se na štednjaku miješa, da postane tekuće. Ako je pregusto razrijedi se toplom vodom. O pridodacima šećeru ovisi onda boja ocakline.

Ploške od šunke.

Ploške od šunke serviraju se k čaju ili se dadu kao zakuska večeri. Šunka ne smije biti masna.

7 dkg maslaca miješa se sa 4 žutanjka, 2 dl kiselog vrhnja. Poslije se dade 2 dkg ribanog parmazana, 30 dkg kosane šunke, snijeg od 4 bjelanjka i nešto mrvica. Tepsija se namaže i posipa, pa se u nju stavi smjesa i peče kod dosta jake vatre. Kad je skoro pečeno, namaže se odozgo kiselim vrhnjem, posipa kosanom šunkom i kosanim vlascem i još se samo kratko vrijeme peče. Kad je pečeno, izreže se u četvorine i servira sa salatom.

Baisers sa slatkim vrhnjem.

U vrlo čvrsti snijeg od 6 bjelanjaka tuče se pomalo 17 dkg šećera. Poslije se lagano miješa još 25 dkg šećera Šećer ne smije biti onaj fini kao brašno, već kao krupica, a jaja moraju biti svježa, da se može dobro snijeg tući.

Ovako izmiješani snijeg sa šećerom dade se u vrećicu, pa se u obliku špirale štrca na drvene kalupe, koji se prije umoče u hladnu vodu.

Tepsija se obloži papirom, gore se poslažu kalupi i peče se u pećnici tako dugo, dok se baisersi lako skidaju sa kalupa. Sada se okrenu i još jednom stave u pećnicu, da se sa unutarnje strane posuše. Kad se potpuno ohlade, napune se tučenim slatkim vrhnjem, pa se dva i dva skupa sklope. Može se i u svaki baisers staviti slatkog vrhnja, a odozgo ukrasiti jagodama, malinama, ribizom itd.

Indijanska torta.

Ova je torta posebnog oblika t. j. ima izgled velikog indijanskog uštipka, pa kao takav potpuno opremi. Torta je punjena slatkim vrhnjem, a okružena je u nabore složenim papirnatim vjenčićem.

Peče se u kotliću od snijega, da dobije pravi oblik velikog uštipka. Smjesa se pravi i peče u dva puta, samo u slučaju, da ima domaćica dva jednaka kotlića, može odmah učiniti dvostruku smjesu.

U snijeg od 8 bjelanjka tuče se 8 žutanjka, 20 dkg šećera i 16 dkg brašna. Za miris se doda kosana korica od limuna. Kotlić se namaže i posipa, pa se smjesa polagano peče. Kad je ovaj dio pečen, učini se još jednom ova smjesa i opet peče u kotliću. Obadva dijela se puste ohladiti, izdubu se. Gornji i donji dio se skupa složi, pa se torta presvuče ocaklinom od čokolade. Kad se ocaklina posuši otvori se torta i napuni sa 4 dl slatkog vrhnja. koje se ošećeri sa 8 dkg šećera.

Ocaklina od čokolade.

8 dkg šećera kuha se sa $^1/_8$ l vode; k tome se doda 10 dkg rastopljene čokolade, dobro se sve izmiješa i doda 3 dkg maslaca.

Ragout u školjkama.

Ovaj ragout servira se ili kao topla zakuska ili kao hladna za büffet. Ako se topao servira, polije se na maslacu prženim mrvicama prije serviranja, ako se daje kao hladna zakuska, ukrasi se aspikom, zelenom salatom, mayonaisom i t d.

Polovica telećeg mozga se pirja na maslacu sa sasma malo fino kosanog luka. U to se umiješaju 10 dkg fino kosane šunke, 15 dkg u komadiće izrezanih guščih jetara, malo kuhanog graška. To se soli i papri. Servira li se toplo, nakiti se cvjetićima od cvjetače i polije prženim mrvicama i dade još u pećnicu.

Servira se hladno, može se takodjer nakititi cvjetićima kuhane cvjetače, aspikom, salatom, jajima, već prema ukusu domaćice.

PUDING OD ZELENJA

Razne vrsti zelenja kao: zelje, kelj, korabice, mrkva, grašak, mahune pirjaju se na masti, svako povrće napose. Zelje, kelj, korabica i mrkva izrežu se na rezance. Od svakog zelenja uzme se 20 dkg. Medjutim se $^1/_4$ kg teletine fino isjecka, ispeče na malo masti, soli se i papri te izmiješa sa 2 žutanjka i $^1/_4$ dl kiselog vrhnja.

Oblik od pudinga namaže se mašću, pa se u njega slaže pirjano zelenje i pirjana teletina. Puding se kuha u pari $^1/_4$ sata.

Sada se puding istrese na zdjelu, ukrasi kroketima od šunke i pirjanom rižom tako, da se oko pudinga stavi jedna sipača riže, pa hrpa složenih kroketa, onda opet riža, pa opet kroketi itd.

Što pruža trg domaćici ovaj mjesec?

MESO: Janjetina, srna, zec, kunići, tetrijeb, šljuke, mladi golubi i pohanci.

RIBE: Žabe, som, pastrve, bjelice, mrene, lubin, šaran, smuđ, losos, bakalar, potočni rak, morski raci, sardele, lokarde i druge morske ribe, konzervirane ribe.

POVRĆE: Grašak, cvjetača, salata, krastavci, mladi zeleni pasulj, artičoke, mladi krumpiri, korabica, povrtnica, rabarbara, kiselica, mladi špinat, matoviljac, radić, šparga, hren, vlasac, celer, gljive, konzervirana rajčica i druge konzerve.

VOĆE: Naranče, banane, orasi, lješnjaci, ananas, kokos orah, kompoti.

Svježa jaja od kokoši, guske i patke.

Koji se kućni poslovi mogu učiniti ovaj mjesec?

Obračun i proračun. Veliko spremanje stana. Spremanje i čišćenje zimskih odijela i kaputa. Pranje rublja. Krpanje rublja i čarapa. Pravljenje kolača, bojadisanje jaja za Uskrs.

Izdatak za

Redni broj	Hrana	1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12	13.	14
1.	Kruh, pecivo														
2.	Mrvice i pjenica														
3.	Brašno pšenično														
4.	Kukuruzno brašno														
5.	Riža, krupa, krupica														
6.	Mlijeko														
7.	Mliječni proizvodi														
9.	Jaja														
9.	Mast i slanina														
10.	Meso														
11.	Perad														
12.	Ribe i konzerve														
13.	Šunka i narezak														
14.	Povrće i zelenje														
15.	Krumpir														
16.	Šećer, med														
17.	Sol i mirodije														
18.	Kava, čaj, čokolada														
19.	Ulje, ocat														
20.	Voće														
21.	Pekmez														
22.	Rum, vino														
23.															
24.															
	Dnevni izdatak														

hranu u ………………………… 193……

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Dnevni

Redni broj	Mjesec	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Izdaci za hranu														
	Izdaci za kuću														
1.	Sapun														
2.	Plavilo, škrob														
3.	Sidol, smirak														
4.	Šibice														
5.	Pralja														
6.	Cvijeće														
7.	Mali popravci														
8.	Male nabavke														
	Ukupno														
	Osobni izdaci														
1.	Odijelo														
2.	Cipele														
3.	Šeširi														
4.	Mali izdaci														
5.	Brijač, duhan														
6.	Šivači pribor														
7.	Pisaći pribor														
8.	Zabava														
	Ukupno														
	Vanredni izdaci														
1.	Liječnik, ljekarije														
2.	Gosti, darovi														
	Ukupno														
	Dnevni izdaci														

izdaci

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Blagajna

	Mjesečni izdaci:			Primitak			Dnevni izdatak	Stanje blagajne
		Din	p		Din	p		
1.	Stanarina							
2.	Posluga							
3.	Gorivo							
4.	Rasvjeta							
5.	Plin							
6.	Porez							
7.	Školarina							
8.	Osiguranje							
9.	Novine, časopisi							
10.	Okružni ured							
11.	Telefon							
12.	Radio							
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	Izdaci za hranu:							
29.	Izdaci za kuću:							
30.	Osobni izdaci:							
31.	Vanredni izdaci:							
	Ukupno							

Svibanj — 31 dan — Maj

Dani	Važni datumi	Što moram učiniti ili nabaviti?
1		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		
31.		

Što može domaćica prirediti za vanredne zgode?

Puding od mesa.

5 žutanjka umiješa se u 5 dkg maslaca i tri razmočene i pasirane žemlje. 1/4 kg pečene teletine ili ostataka od drugog pečenja se koše i umiješa u jaja. Napokon dođe snijeg od 5 bjelanjaka. Smjesa se soli i papri i dade u namazani i posipani oblik od pudinga i kuha jedan sat. Mjesto pečenog mesa može se uzeti 1/4 kg nemasne šunke

Kad je puding kuhan dade se na zdjelu i ukrasi pirjanom mrkvom, pirjanim graškom, pirjanom rižom ili kakovim drugim povrćem po volji.

Doboš torta.

Najprije se izmiješa tijesto kao za biskvit i peče u 8 tankih listova.

6 žutanjaka se miješa sa 12 dkg šećera dok je pjenasto. Poslije se doda snijeg od 6 bjelanjaka i 8 dkg brašna. Dno od oblika od torte se namaže mašću i posipa brašnom, pa se malo od te smjese ua dno namaže. Listovi se naglo peku, da se ne posuše.

Najljepši list se odabere i presvuče ocaklinom od karamela, a ostali listovi namažu se nadjevom i slože jedan do drugoga. Odozgo dođe list sa ocaklinom, a okolo se torta namaže nadjevom i nakiti u listiće izrezanim bademima.

Nadjev: 4 cijela jaja izmiješaju se sa 25 dkg šećera, doda se komadić vanilije i 4 pločice rastopljene čokolade i tuče se na vatri dok postane gusto. Zatim se nastavi sa miješanjem dok se ohladi.

Međutim se 25 dkg maslaca dobro miješa, pa se izmiješa onda ohlađenom smjesom.

Ocaklina od karamela: Najljepši list od biskvita stavi se na drveni tanjur, koji je nešto veći od samoga lista. Tanjur se namaže maslacem.

15 dkg prosijanog šećera miješa se na vatri dok se rastopi i postane svijetlo žuta tekućina. Sada se brzo prelije preko lista, i prije nego otvrdne načine se nožem na tortu zarezi. Nož se provuče prije svakoga zareza kroz maslac ili limun.

Slana torta od palačinka.

To je vanredno dobra topla zakuska, koja se dade ukrasiti odozgo i okolo raznim pirjanim povrćem. Najprije si domaćica mora načiniti tanke i mekane palačinke od 2 žutanjka, 1/2 l mlijeka, 25 dkg brašna, malo soli i 2 bjelanjka snijega.

Oblik ili zdjela namaže se maslacem i slaže tako, da se svaka palačinka namaže drugim nadjevom, a slaže se jedna na drugu. Kad se sve složi polije se sa 2 dl vrhnja, u koju se izmiješaju 2 žutanjka i dade se torta u pećnicu 1 sat peći.

Za nadjev se uzme pirjana teletina, pirjani grašak, pirjani vrganji.

Dvopek za čaj.

U čvrsti snijeg od 8 bjelanjaka tuče se 8 žutanjaka i 35 dkg šećera Unutra se doda 10 dkg oguljenih na dugo rezanih badema i fino kosane korice od 1 limuna. Na koncu se doda 45 dkg brašna. Ta smjesa dade se u tepsiju namazanu i papirom obloženu i peče se polagano. Kad je pečeno i ohlađeno izreže se u ploške, stavi ponovno u pećnicu sušiti, i još vruće uvalja se u šećer od vanilije.

Ovaj dvopek servira se osim toga uz kakovu kremu u čašama.

Meranska krema u čašama.

4 žutanjka miješaju se sa 4 žlice šećera od vanilije 3/4 sata. Međutim se doda 2 žlice ruma i dalje neprestano miješa. Sada se pol litra slatkog vrhnja tuče: 2/3 se umiješa u žutanjak, a 1/3 ostavi se za nakit. Ova krema se ulije u čaše, odozgo se kroz vrećicu štrca slatko vrhnje i nakiti po ukusu.

Malakow torta.

12 dkg maslaca miješa se sa 14 dkg šećera i 4 žutanjka dok je pjenasto, po prilici pol sata. Sada se dodaje pomala 1/8 l mlijeka i 14 dkg oguljenih samljevenih badema.

U jedan oblik od torte slažu se piškote tako, da se najprije obloži dno i stranice, a onda se unutra slaže: jedan red nadjeva, jedan red piškota, dok se sve potroši. Torta se sada pusti do drugog dana stajati, izvadi se iz oblika, nakiti sa 4 dl tučenog slatkog vrhnja i posipa kosanim pistacijama. Za ovu tortu potrebno je oko 35 piškota, koje si domaćica može kupiti gotove ili si ih sama učini.

Piškote.

6 žutanjaka i 5 dkg šećera se dobro tuče. Posebno se tuče snijeg od 8 bjelanjaka, pa kad je čvrst doda se 15 dkg šećera. Snijeg se umiješa u žutanjke, doda 15 dkg brašna. Smjesa se metne u vrećicu, pa se na tepsiju obloženu papirom štrcaju piškote, koje se kroz sito posipaju šećerom i peku u vrućoj pećnici.

Biskvit sa kandiranim trešnjama.

U čvrsti snijeg od 3 bjelanjka tuku se 3 žutanjka, doda se 15 dkg šećera, 10 dkg brašna, 14 dkg oguljenih na dugo rezanih badema i 14 dkg kandiranih trešanja.

Ta smjesa dade se u namazani i posipani oblik od srnećeg hrpta i peče polagano. Kad je pečeno i hladno, izreže se po potrebi u tanke ploške.

KOLAČ OD TREŠANJA

Najprije se umijesi tijesto od 14 dkg brašna, 9 dkg maslaca, 6 dkg šećera i 1 žutanjka. Tijesto se razvalja i dade u oblik od torte peći. Kad je pečeno slože se gore oprane trešnje ($^1/_4$ kg), a preko njih se nalije ova smjesa: 8 žutanjaka miješaju se sa 28 dkg šećera dok je pjenasto. Poslije se doda snijeg od 8 bjelanjaka i 15 dkg finih mrvica.

Sada se kolač stavi ponovno u pećnicu, dok se ispeče svijetlo žuto. Kolač se izvadi iz oblika, još vruć se posipa šećerom i ukrasi trešnjama.

Može se ukrasiti i tučenim slatkim vrhnjem.

Što pruža trg domaćici ovaj mjesec?

MESO: Pohanci, janjetina, golubi, kunići, veliki pilići, mlade kokice.

RIBE: Pastrve, šarani, potočni raci. lokarde, sardele, losos, smuđ, žabe, mrene, jegulje, konzervirane ribe.

POVRĆE: Artičoke, kopar, grašak, mahune, krastavci, salata, cvjetača, mladi krumpir, mlada mrkva, korabica, povrtnica, hren, rabarbara, šparga, kiselica, špinat, prokulica, celer, cikla, konzervirane rajčice i drugo povrće.

VOĆE: Trešnje, jagode, ananas, banane, kokosov orah, orasi, bademi, lješnjaci, naranče.

Koji se kućni poslovi mogu raditi ovaj mjesec?

Proračun i obračun Pospremiti tavan, podrum i sve nuzprostorije. Presaditi i urediti cvijeće. Prozore oprati. Rublje prati i krpati. Ukuhati rabarbaru kao kompot i kao marmeladu.

Prijaviti dijete za ferijalnu koloniju.

Izdatak za

Redni broj	Hrana	1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12	13.	14
1.	Kruh, pecivo														
2.	Mrvice i pjenica														
3.	Brašno pšenično														
4.	Kukuruzno brašno														
5.	Riža, krupa, krupica														
6.	Mlijeko														
7.	Mliječni proizvodi														
9.	Jaja														
9.	Mast i slanina														
10.	Meso														
11.	Perad														
12.	Ribe i konzerve														
13.	Šunka i narezak														
14.	Povrće i zelenje														
15.	Krumpir														
16.	Šećer, med														
17.	Sol i mirodije														
18.	Kava, čaj, čokolada														
19.	Ulje, ocat														
20.	Voće														
21.	Pekmez														
22.	Rum, vino														
23.															
24.															
	Dnevni izdatak														

hranu u .... 193.....

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Dnevni

Redni broj	Mjesec	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Izdaci za hranu														
	Izdaci za kuću														
1.	Sapun														
2.	Plavilo, škrob														
3.	Sidol, smirak														
4.	Šibice														
5.	Pralja														
6.	Cvijeće														
7.	Mali popravci														
8.	Male nabavke														
	Ukupno														
	Osobni izdaci														
1.	Odijelo														
2.	Cipele														
3.	Šeširi														
4.	Mali izdaci														
5.	Brijač, duhan														
6.	Šivači pribor														
7.	Pisaći pribor														
8.	Zabava														
	Ukupno														
	Vanredni izdaci														
1.	Liječnik, ljekarije														
2.	Gosti, darovi														
	Ukupno														
	Dnevni izdaci														

izdaci

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Blagajna

	Mjesečni izdaci:			Primitak			Dnevni izdatak	Stanje blagajne
		Din	p		Din	p		
1.	Stanarina							
2.	Posluga							
3.	Gorivo							
4.	Rasvjeta							
5.	Plin							
6.	Porez							
7.	Školarina							
8.	Osiguranje							
9.	Novine, časopisi							
10.	Okružni ured							
11.	Telefon							
12.	Radio							
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	Izdaci za hranu:							
29.	Izdaci za kuću:							
30.	Osobni izdaci:							
31.	Vanredni izdaci;							
	Ukupno							

Lipanj — 30 dana — Juni

Dani	Važni datumi	Sto moram učiniti ili nabaviti?
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		

Ukuhano voće ili povrće u godini 193...

Datum	Voće ili povrće			Pridodaci			Ukupna svota	Dobivena količina	
	vrst	kg	Din	Vrst	kg	Din		Sadržaja	Bočica

PUNJENE KOŠARICE

Od 20 dkg brašna, 18 dkg maslaca, 4 dkg samljevenih badema, 8 dkg šećera i 2 žutanjka umijesi se tijesto, koje se na daski dobro izradi i pusti na hladnom ½ sata. Poslije se tijesto razvalja, njime se oblože oblici i peče se kod jake vatre.

Kad je tijesto pečeno izvadi se iz oblika i pusti se ohladiti. Ispečene i ohlađene košarice od tijesta napune se voćem po volji (jagodama, malinama, ribizom i t. d.) i nakite tučenim slatkim vrhnjem.

Ako nema slatkog vrhnja mogu se košarice napuniti kompotom od miješanog voća, koje se izreže u kockice.

Što pruža trg domaćici ovaj mjesec?

MESO: Pohanci, mlade guske, pilići za peći, golubovi.

RIBE: jegulje, mrene, sardele, pastrve, lokarde, losos, som, štuke, potočni raci, konzervirane ribe.

POVRĆE: buče, zelje, paprike, artičoke, kopar, kiselica, mangold, salata glavatica, grašak, mahune, krastavci, cvjetača, novo seelandski špinat, mrkva mlada, krumpir, korabica, hren, povrtnica, špinat, vlasac, šparga, rabarbara, celer, cikla, kelj, jurgete, konzervirane rajčice.

VOĆE: Trešnje, jagode, borovnice, višnje, kajsije, ribiz, ogrozd, zeleni orasi, ananas, banane, kokos orah, orasi, lješnjaci i bademi.

Koji se kućni poslovi mogu učiniti ovaj mjesec?

Obračun i proračun. Konzervirati trešnje, višnje, jagode, ribiz i špargu.

Oprati prozore i vrata. Spremiti sagove i zastore. Spremiti i urediti dječju garderobu ako idu s kolonijom. Prirediti djeci haljine za Tijelovo i prvu sv. pričest. Urediti sve za eventualni odlazak na praznike. Pospremiti ormare, pregledati inventar. Ukuhano voće ubilježiti u skrižaljku.

Izdatak za

Redni broj	Hrana	1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
1.	Kruh, pecivo														
2.	Mrvice i pjenica														
3.	Brašno pšenično														
4.	Kukuruzno brašno														
5.	Riža, krupa, krupica														
6.	Mlijeko														
7.	Mliječni proizvodi														
9.	Jaja														
9.	Mast i slanina														
10.	Meso														
11.	Perad														
12.	Ribe i konzerve														
13.	Šunka i narezak														
14.	Povrće i zelenje														
15.	Krumpir														
16.	Šećer, med														
17.	Sol i mirodije														
18.	Kava, čaj, čokolada														
19.	Ulje, ocat														
20.	Voće														
21.	Pekmez														
22.	Rum, vino														
23.															
24.															
	Dnevni izdatak														

hranu u .... 193.....

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Dnevni

Redni broj	Mjesec	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Izdaci za hranu														
	Izdaci za kuću														
1.	Sapun														
2.	Plavilo, škrob														
3.	Sidol, smirak														
4.	Šibice														
5.	Pralja														
6.	Cvijeće														
7.	Mali popravci														
8.	Male nabavke														
	Ukupno														
	Osobni izdaci														
1.	Odijelo														
2.	Cipele														
3.	Šeširi														
4.	Mali izdaci														
5.	Brijač, duhan														
6.	Šivači pribor														
7.	Pisaći pribor														
8.	Zabava														
	Ukupno														
	Vanredni izdaci														
1.	Liječnik, ljekarije														
2.	Gosti, darovi														
	Ukupno														
	Dnevni izdaci														

izdaci

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Blagajna

	Mjesečni izdaci:			Primitak			Dnevni izdatak	Stanje blagajne
		Din	p		Din	p		
1.	Stanarina							
2.	Posluga							
3.	Gorivo							
4.	Rasvjeta							
5.	Plin							
6.	Porez							
7.	Školarina							
8.	Osiguranje							
9.	Novine, časopisi							
10.	Okružni ured							
11.	Telefon							
12.	Radio							
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	Izdaci za hranu:							
29.	Izdaci za kuću:							
30.	Osobni izdaci:							
31.	Vanredni izdaci;							
	Ukupno							

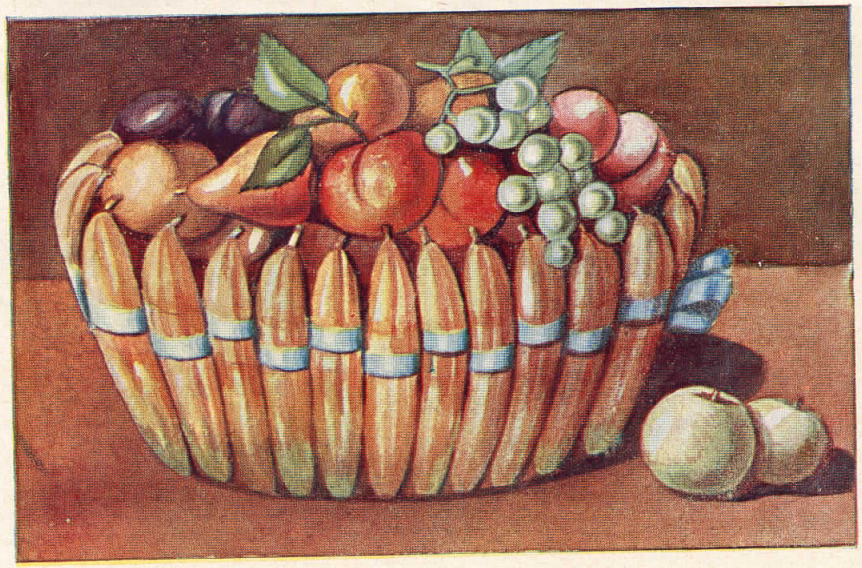
Srpanj — 31 dan — Juli

Dani	Važni datumi	Što moram učiniti ili nabaviti?
1		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		
31.		

Ukuhavanje voća i povrća u patentiranim staklenkama

Voće se sirovo puni u čaše		Sterilizira		Opaska
Vrst	Šećerna rastopina	°C	Minuta	
Jabuke	50 dkg sladora 1 l vode	90	20	**Marmelade** se kuhaju do potrebne gustoće, vruće pune u staklenke, otvorene puste ohladiti i zatim se steri iziraju kod 90° C 25 minuta.
Kruške	70 „ „ 1 „ „	90	30	
Dunje	50 „ „ 1 „ „	90	30	
Marelice	50 „ „ 1 „ „	90	20	
Breskve	40 „ „ 1 „ „	90	20	
Šljive	30 „ „ 1 „ „	80	20	
Trešnje	30 „ „ 1 „ „	90	20	
Višnje	75 „ „ 1 „ „	90	20	**Voćni sokovi** se izmiješaju sa šećerom i kuhaju kod 75° C 25 minuta.
Zeleni orasi	1 kg „ 1 „ „	100	20	
Jagode	25 dkg „ 1/4 „ „	70	15	
Maline	15 „ „ 1/2 „ „	70	15	
Kupine	15 „ „ 1/2 „ „	70	15	
Ribiz	75 „ „ 1 „ „	80	20	**Voćne hladetine** (gelee) kuhaju se do potrebne gustoće, uliju vruće u staklenke, ohladi se otvoreno, zatim se zatvori i sterilizira kod 90° C 20 minuta.
Borovnice	1 kg ploda 14 dkg sladora	80	20	
Brusnice	1 „ „ 75 „ „	80	20	
Dinje	1 „ „ 50 „ „	100	15	
Buče	1 „ „ 75 „ „	100	15	
Rabarbana	40 dkg sladora 1 l vode	100	20	

Povrće se mora prije malo prokuhati			Steriliziranje		Opaska
Vrst	Priredba	Slana voda	°C	Minuta	
Zeleni grašak	Oljušti se, opere i kuha 5 minuta u slanoj vodi, ohladi u mrzloj vodi i ocijedi	1 l vode, 3 dkg soli	100	80	Nakon 3–5 dana kuhanje ponoviti kod 100 stupnjeva C, 30 minuta
Zeleni pasulj	Isto kao grašak	„	100	80	Kuhanje ponoviti kao kod graška
Cvjetača	Razdijeli se u male cvjetiće, kuha 3 časa i dade u hladnu vodu i ocijedi	„	100	60	Kuhanje valja ponoviti nakon 3 dana kod 100 stupnjeva, 15 minuta
Šparga	Oguli se i kuha kao cvjetača	„	100	90	Nakon 4 dana kuhanje se ponovi kod 100 stupnjeva, 20 minuta
Špinat	Kuha se 5 minuta, ožme, koše i metne u u staklenke	„	100	60	Nakon 3 dana kuhanje se ponovi kod 100 stupnjeva, 30 minuta
Cikla	Skuha se, reže u ploške i ohladi	„	80	10	U svaku staklenku stavi se 1 listić sirove cikle
Krastavci	Olupe se, režu na ploške, osole se i ocijede	1 l vode i malo octa	80	20	Ne natiskati previše ploškice
Rajčica	Probodu iglom i stave u staklenke	„ 3 dkg soli	90	40	Pasiranu rajčicu kuhati kod 100 stupnjeva, 30 minnta
Gljive	Očiste se, kuhaju u slanoj vodi i stave u staklenke	„	100	90	Staklenke neka ne budu prepune



ZDJELA SA VOĆEM

Kao vrlo zgodan ukras stola uzima se voće, koje se može u raznim oblicima i na razne načine postaviti na stol. Vrlo je zgodno ako se od banana učini košarica, kao što se vidi na gornjoj slici, a sastavi se pomoću svijene vrpce koja se provlači sa vanjske i nutarnje strane košarice. Na jednom kraju se zaveže, a dva traka se ostave dulja i pruže po stolu. Na kraju vrpce stavi se cvijeća u obliku vjenčića. Osobito dobro pristaje vrpca modre ili ljubičaste boje U košaricu od banana stave se jabuke, kruške, grožđe, naranče već prema tome što domaćica može dobiti. Osobito je lijepo, ako se ova košarica od voća stavi na kristalnu zdjelu, na koju se stavilo nešto lišća vinove loze.

Što pruža trg domaćici ovaj mjesec?

MESO: Divlje patke, pitome patke i guske, pohanci i veliki pilići, kunići i golubi.

RIBE: Bjelica, som, losos, lipen, pastrva, jegulja, mrena, potočni raci, sardele, lokarde i konzervirane ribe.

POVRĆE: Mangold, novo seelandski špinat, obični špinat, rajčice, melancani, paprike, zelje, kelj, buča, mahune, krastavci, kiselica, vrganji i druge gljive, grašak, cvjetača, mrkva, krumpir, salata za kuhanje, povrtnica, cikla, vlasac, celer salata, glavatica, kopar i jurgete.

VOĆE: kruške, jabuke, maline, ribiz, marelice, dinje, lubenice, zel. orasi, ringlo, borovnice, žute šljive, smokve, ananas, banane, kokos orasi, lješnjaci i bademi.

Koji se kućni poslovi mogu raditi ovaj mjesec?

Obračun i proračun. Pregledati garderobu. Odjeću, što su djeca odrasla a ne može se popraviti, može domaćica prodati, ako to nije potrebno pokloniti siromašnoj djeci. Tako će učiniti sa garderobom odraslih. Drva skrbiti za zimu. Krpati rublje i čarape. Ukuhati za zimu: maline, ribiz, marelice, zel. orahe, ringlo i žute šljive, zeleni grašak.

Izdatak za

Redni broj	Hrana	1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
1.	Kruh, pecivo														
2.	Mrvice i pjenica														
3.	Brašno pšenično														
4.	Kukuruzno brašno														
5.	Riža, krupa, krupica														
6.	Mlijeko														
7.	Mliječni proizvodi														
9.	Jaja														
9.	Mast i slanina														
10.	Meso														
11.	Perad														
12.	Ribe i konzerve														
13.	Šunka i narezak														
14.	Povrće i zelenje														
15.	Krumpir														
16.	Šećer, med														
17.	Sol i mirodije														
18.	Kava, čaj, čokolada														
19.	Ulje, ocat														
20.	Voće														
21.	Pekmez														
22.	Rum, vino														
23.															
24.															
	Dnevni izdatak														

hranu u .... 193......

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Dnevni

Redni broj	Mjesec	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Izdaci za hranu														
	Izdaci za kuću														
1.	Sapun														
2.	Plavilo, škrob														
3.	Sidol, smirak														
4.	Šibice														
5.	Pralja														
6.	Cvijeće														
7.	Mali popravci														
8.	Male nabavke														
	Ukupno														
	Osobni izdaci														
1.	Odijelo														
2.	Cipele														
3.	Šeširi														
4.	Mali izdaci														
5.	Brijač, duhan														
6.	Šivači pribor														
7.	Pisaći pribor														
8.	Zabava														
	Ukupno														
	Vanredni izdaci														
1.	Liječnik, ljekarije														
2.	Gosti, darovi														
	Ukupno														
	Dnevni izdaci														

izdaci

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Blagajna

	Mjesečni izdaci:			Primitak			Dnevni izdatak	Stanje blagajne
		Din	p		Din	p		
1.	Stanarina							
2.	Posluga							
3.	Gorivo							
4.	Rasvjeta							
5.	Plin							
6.	Porez							
7.	Školarina							
8.	Osiguranje							
9.	Novine, časopisi							
10.	Okružni ured							
11.	Telefon							
12.	Radio							
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	Izdaci za hranu:							
29.	Izdaci za kuću:							
30.	Osobni izdaci:							
31.	Vanredni izdaci;							
	Ukupno							

Kolovoz — 31 dan — August

Dani	Važni datumi	Što moram učiniti ili nabaviti?
1		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		
31.		

Što može domaćica prirediti za vanredne zgode?

Tortice od čokolade.

U 20 dkg brašna drobi se 14 dkg maslaca, doda se 1 jaje, 2 pločice ribane čokolade i 6 dkg šećera. Od toga se izmjesi tijesto, razvalja 1 cm debelo, režu se uštipci i dadu na namazanu i posipanu tepsiju peći.

Kad se ohlade sastave se dvije i dvije kremom i presvuku ocaklinom od čokolade. U sredini svake tortice stavi se 1 oguljen i raspolovnjen badem.

Krema: 2 cijela jaja pomiješaju se sa 6 dkg šećera 1 dl mlijeka i 2 pločice rastopljene čokolade, k tome se doda žličica brašna; krema se tuče na vatri dok postane gusta. Kad se ohladi umiješa se u 15 dkg dobro izmješanog maslaca.

Makroni.

35 dkg badema se oguli, osuši, samelje i miješa sa 25 dkg šećera i 3 bjelanjka tako dugo dok postane gusta masa. Sa dvije žličice prave se žličnjaci koji se stave u namazanu i posipanu tepsiju, na svaki žličnjak učini se zarez i dadu se peći.

Kad su pečeni, i ohlađeni nakite se kremom od čokolade.

Krema se napravi od 6 dkg maslaca koji se sa 2 dkg šećera i 1 pločicom rastopljene čokolade dobro miješa.

Pariške ploškice.

Umijesi se masleno tijesto od 28 dkg brašna, 28 dkg maslaca, 14 dkg samljevenih badema, 14 dkg šećera i fino kosane korice od limuna. Tijesto se izvalja prst debelo u veličini tepsije i dade se u namazanu posipanu tepsiju peći. Kada je tijesto pečeno namaže se pekmezom od marelica ili šipka, izreže u ploškice, koje se mogu dvije i dvije zajedno slijepiti.

Rahatluk.

70 dkg kocka šećera rastopi se u 1 l vode. 14 dkg rižinog brašna razmoči se u $^1/_4$ l vode, pomiješa sa šećerom i kuha uz neprestano miješanje 2 sata.

Za vrijeme kuhanja dodaje se po malo sok od 1 limuna, a kad je već dosta gusto doda se kocka šećera na kojoj je nakapano ružino ulje. Sada se ponovno dobro izmješa, makne od vatre i opet miješa dok se ohladi. Sada se istrese na dasku posipanu finim šećerom rukom se rastegne dok postane 1 prst debelo, posipa se šećerom i pusti sasma ohladiti. Hoće li se dobiti rahatluk u boji doda se za vrijeme kuhanja par kapi alkermesa.

Rahatluk se izreže u kocke i spremi u kutiju ili staklenku.

Savijača od šunke.

Savijača od šunke je dobra topla zakuska, koja se servira sa cumberland umakom ili zelenom salatom. Od 30 dkg brašna, malo ulja, soli i octene vode umijesi se tijesto za savijaču i pusti malo počivati pokriveno.

Međutim se napravi nadjev od $^1/_2$ kg šunke, koja se fino koše i izmiješa sa 3 dkg maslaca, 4 žutanjka i 3 žlice vrhnja. Nadjev se papri, malo soli i doda snijeg od 4 blelanjka.

Poslije se tijesto tanko razvuče, pusti malo posušiti, poškropi mašću, namaže nadjevom, okrajci se obrežu, tijesto se savije i dade na namazanu tepsiju peći

Kad je savijača pečena izreže se u koso na komadiće i posipa ribanim parmezanom

Nadjeveni uštipci od lisnatog tijesta.

Napravi se lisnato tijesto od 25 dkg maslaca, 25 dkg brašna, malo soka od limuna, soli i vode i to tako, da se najprije načini tijesto za savijaču od 25 dkg brašna, samo nešto tvrđe nego za običnu savijaču.

Kad je tijesto dobro izrađeno, razvalja se u pačetvorinu, na njega se namaže maslac, preklopi 3 puta i i pusti stajati $^1/_2$ sata. Poslije se opet razvalja, opet preklopi tri puta i opet pusti stajati. Tako se učini 3 puta.

Napokon se tijesto razvalja izrežu se uštipci. Polovici od njih izreže sredina da postane vjenčić, pa se svaki vjenčić stavi na uštipak i tako napravljeni uštipci dadu se na polivena tepsiju u vruću pećnicu peći.

Kad su uštipci pečeni napuni im se udubina nadjevom od mesa ili pirjanim možđanima. Odozgo se posipa malo kosanog vlasca.

Ledena kava.

Najprije se 3 dkg kave samelje i dade u $^1/_4$ l vrijuće vode. Kuhana kava se procijedi. Međutim se 10 žutanjka pomiješa sa 25 dkg šećera, $^1/_2$ l mlijeka, doda se ohlađena kava, pa sve to tuče na vatri dok zakipi. Sada se makne od vatre, tuče još malo, a onda se ulije u stroj od sladoleda, koji je obložen ledom i solju i vrti se do 20 minuta.

Kava se servira u čašama, a odozgo se stavi kapica od ošećerenog slatkog vrhnja ($^1/_4$ l slatkog vrhnja i 3 dkg šećera).

Sladoled od vanilije.

8 žutanjaka, 20 dkg šećera, $^1/_2$ štapića vamilije, $^3/_4$ l mlijeka tuče se na vatri dok zakipi. Sada se stavi u stroj i postupa se isto tako kao i kod ledene kave.

Sladoled od limuna.

4 dl vode kuha se sa 40 dkg šećera, dok se šećer skidajući pjenu pročisti. U šećer se doda sok od 10 limuna $^1/_4$ l mrzle vode, korice od 5 limuna. To se sve pusti stajati $^1/_2$ sata. Sada se procijedi kroz krpu, dade u stroj za sladoled i okreće 15 minuta.

Bowle od jagoda.

Bowle je osvežujuće piće, koje ako se pravi od raznoga voća i bez alkohola može uživati i bolesnik koji leži u groznici. Voćnome soku se onda dodaje ili sok od limuna ili šećera, a ako je pregusto, vode po potrebi u koju se stave komadići leda.

Ako se želi bowla sa alkokolom onda se napravi ovako; $^1/_2$ kg očišćenih šumskih jagoda i pol kg sitnog šećera slaže se u jednu zdjelu tako, da dođe jedan red jagoda jedan red šećera i to se pusti $^1/_2$ sata stajati. Sada se doda sok od 1 limune, 1 l bijelod vina, $^1/_4$ l soda vode i komadić leda. Nakon $1^1/_2$ sata kako je stajalo na ledu servira se u čašama.

PUNJENE RAJČIC E

Jedna od vrlo dobrih večera jesu punjene rajčice, pa ih domaćica može dati kao zakusku svojim gostima, osobito ako uznastoji, da ju čim ljepše stavi na zdjelu. Punjene rajčice možemo ukrasiti pireom od krumpira i suhoga zelenog graška, kojega kroz vrećicu štrcamo u razne oblike.

Rajčice se dobro operu, odrežu im se kapice, izdubu se, a u udubinu stavi se ovaj nadjev: $^1/_4$ kg svinjetine i $^1/_4$ kg govedine se fino koše i dade na malo masti na kojoj se isprži malo fino kosanog luka. Kad se meso malo prepeklo, doda se $^1/_2$ šalice pirjane riže, te se soli i papri.

Punjene rajčice se poklope komadićem rajčice, preliju se vrhnjem i dadu u pećnicu peći. Medjutim se napravi tanki zafrig, na koji se stavi pasirana rajčica što se izdubla, doda malo šećera i soli i servira se k punjenim rajčicama.

Što pruža trg domaćici ovaj mjesec?

MESO: Patke, guske, pohanci, veliki pilići, prepelice, šljuke, golubovi, jarebice, divlje patke.

RIBE: Mrena, lubin, pastrva, jegulja, sardela, lokarde, štuke, šarani, smuđ, potočni raci, bjelice, somovi i konzervirane ribe, jastoki, lososi.

POVRĆE: buče, paprike, mlade sočivice, mladi kukuruz, salate, gljive i sve zeleno povrće.

VOĆE: Jabuke, kruške, breskve, borovnice kupine, brusnice. grožđe, šljive, smokve, dinje, lubenice, bademi, mladi orasi, ananas, banane, kokos orasi.

Koji se kućni poslovi mogu učiniti ovaj mjesec?

Obračun i proračun. Spremanje krastavaca u ocat i sol. Ukuhati breskve, borovnice, kruške, kupine, dinje, buče. Većih kućnih poslova ne će poduzimati. — Jaja spremiti za zimu.

Izdatak za

Redni broj	Hrana	1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
1.	Kruh, pecivo														
2.	Mrvice i pjenica														
3.	Brašno pšenično														
4.	Kukuruzno brašno														
5.	Riža, krupa, krupica														
6.	Mlijeko														
7.	Mliječni proizvodi														
9.	Jāja														
9.	Mast i slanina														
10.	Meso														
11.	Perad														
12.	Ribe i konzerve														
13.	Šunka i narezak														
14.	Povrće i zelenje														
15.	Krumpir														
16.	Šećer, med														
17.	Sol i mirodije														
18.	Kava, čaj, čokolada														
19.	Ulje, ocat														
20.	Voće														
21.	Pekmez														
22.	Rum, vino														
23.															
24.															
	Dnevni izdatak														

hranu u .... 193......

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Dnevni

Redni broj	Mjesec	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Izdaci za hranu														
	Izdaci za kuću														
1.	Sapun														
2.	Plavilo, škrob														
3.	Sidol, smirak														
4.	Šibice														
5.	Pralja														
6.	Cvijeće														
7.	Mali popravci														
8.	Male nabavke														
	Ukupno														
	Osobni izdaci														
1.	Odijelo														
2.	Cipele														
3.	Šeširi														
4.	Mali izdaci														
5.	Brijač, duhan														
6.	Šivači pribor														
7.	Pisaći pribor														
8.	Zabava														
	Ukupno														
	Vanredni izdaci														
1.	Liječnik, ljekarije														
2.	Gosti, darovi														
	Ukupno														
	Dnevni izdaci														

izdaci

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Blagajna

	Mjesečni izdaci:			Primitak			Dnevni izdatak	Stanje blagajne
		Din	p		Din	p		
1.	Stanarina							
2.	Posluga							
3.	Gorivo							
4.	Rasvjeta							
5.	Plin							
6.	Porez							
7.	Školarina							
8.	Osiguranje							
9.	Novine, časopisi							
10.	Okružni ured							
11.	Telefon							
12.	Radio							
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	Izdaci za hranu:							
29.	Izdaci za kuću:							
30.	Osobni izdaci:							
31.	Vanredni izdaci:							
	Ukupno							

Rujan — 30 dana — Septembar

Dani	Važni datumi	Što moram učiniti ili nabaviti?
1		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		

Što može domaćica prirediti za vanredne zgode?

Mesna zakuska s mayonaisom.

Tri vrste mesa: govedina, teletina i svinjetina se koše i to od svake vrste po 1/4 kg i izmiješa sa 10 dkg na kocke rezane suhe slanine. Meso se soli i papri, dobro izmiješa, napravi se hljepćić, koji se umota u pergament papir i špagom zaveže.

Međutim se na malo masti isprži na ploške rezana glavica luka i jedna mrkva, pa kad je to zaprženo, dade se nato meso, koje se uz dolijevanje vode pirja pokriveno 1 sat Sada se izvadi iz papira i stavi na zdjelu hladiti. Kad se ohladi prelije se mayonaisom, ukrasi jajima, salatom, kaprima, aspikom, ploškama od limuna, zelenim peršinom i t. d.

Mayonaise: 5 žutanjka. 1 dl ulja, 1 dl govedske juhe sok od jednog limuna se izmiješa i tuće na vatri dok zakipi. Kad se sa vatre skine, osoli se, doda bijelog papra: dalje se tuče dok se ohladi. U ohlađeni mayonaise umiješa se poslije 2 žlice senfa.

Kobasice u lisnatom tijestu.

Mesnate kobase se ispeku na masti i puste ishladiti Međutim se napravi lisnato tijesto od 25 dkg maslaca, 25 dkg brašna, soli i octene vode. — Od 20 dkg brašna umijesi se tijesto za savijaču sa malo ulja, octene vode i soli. Tijesto se mora izraditi, no mora b ti tvrđe od onoga za savijaču. Sada se razvalja u pačetvorinu, na koju se namaže maslac, koji se sa 5 dkg brašna malo izmijesio Pačetvorina složi se u 3 dijela i pusti pol sata počivati Nakon pol sata se opet razvalja, opet složi u tri dijela. To se opetuje 3 puta u razmacima od pol sata.

Tijesto se razvalja izreže u 5 cm široke pruje, koje se omataju oko pečene kobasice onako kako se prave i savijaju tuljčići na oblik. Svaki komad namaže se jajetom i peče u jako vrućoj pečnici.

Kobasice u lisnatom tijestu serviraju se ili sa kakvom pikatnom umakom ili zelenom salatom.

Poljupci od lješnjaka

U snijeg od 3 bjelanka umiješa se 24 dkg šećera i 18 dkg samljevenih lješnjaka, pa se to dobro miješa 1/4 sata. Sada se na namazamu i posipanu tepsiju prave poljupci u sredinu se stavi jedan lješnjak, pa se u slaboj pećnici peku.

Vrtanjci.

U 20 dkg brašna dade se 5 dkg maslaca, 5 dkg šećera, 6 žutanjka, 1 cijelo jaje i malo ruma Od toga se izmijesi glatko tijesto, u koje se — ako je premekano — dade još malo brašna.

Sada se tijesto razdijeli u jednake kuglice. Svaka kuglica se rukom razvalja u valjušak, na kojem se jednim prstom tijesto rastanji tako, da na valjušku razaberemo 5 kuglica. Krajevi se spoje, na taj se način dobije vjenčić, koji se s gornje strane umoči u bjelanjak i kristalni šećer.

Vrtanjci se slože na namazanu i posipanu tepsiju i peku kod jake vatre.

Ovo su suhi kolačići, koji se uzimaju uz crno vino ili čaj.

Kriva salama.

14 dkg badema se samelje. K tome se doda 20 dkg šećera, snijeg od 1 bjelanjka, malo tučenih klinčića i cimeta, malo soka od limuna, 14 dkg kosanog citronata, 7 dkg oguljenih kosanih badema i žličica brašna. To se sve izmiješa, bojadiše alkermesom, pa se na daski izradi oblik salame, koja se presvuče ocaklinom od čokolade, pa kad se na ovoj uhvati tanka korica, posipa se kroz sito sitnim šećerom.

Pašteta od gušćjih jetara.

Gušća jetra se najprije ispeku na gušćjoj masti kako se to obično čini. Kad se ohlade proljevaju se kroz stroj zajedno sa 10 dkg slanine i 2. namoćene žemlje U tu smjesu doda se mekana kajgana od 3 jaja sol i papar. Sada se ta smjesa pasira na sito dade u lonac za paštetu, pokrije ploškama od slanine i kuha u pari 10 minuta.

Ovako zatvorena pašteta drži se na hladnom mjestu dulje vremena.

Pržena punjena jaja.

Jaja se tvrdo kuhaju, ogule, kapice im se odrežu izvadi žutanjak. Međutim se jedan uzorak očisti, koše i pirja na malo masti na kojoj se ispržio fino kosani luk i zeleni peršin. Unutra se umiješaju kosani žutanjci i kosana šunka.

Ovom smjesom napuni se bijelo od jajeta, zatvori odrezanom kapicom, omota u hostiju, koja se namoći u bjelanjak, zatim u mrvice i prži u vrućoj masti.

Od pirjanog crvenog zelja naprave se gnijezda, pa se u svako gnijezdo postavi po jedno prženo jaje.

Okolo se nakiti pireom krumpira, koji se štrca u raznim oblicima.

Wips.

Wips je jako dobra krema, koja se nakiti tučenim slatkim vrhnjem, a daje se obično kod svečanih ,južina 6 žutanjaka, 20 dkg šećera, kosane korice od pol naranče i pol limuna, sok od 2 naranče i 1 limuna, 2 dl bijeloga vina i malo ruma se izmješa, doda malo brašna i tuče na vatri dok postane gusto. Kad se ohladi doda se snijeg od 6 bjelanjka i 2 dkg želatine, koja se u malo tople vode rastopi.

Ova se smjesa dade u oblik, koji se namaže bademovim uljem i stavi na led 2 sata.

RACI SA RIŽOM I POVRĆEM

Raci se dobro operu, očiste i u slanoj vodi sa kimljenom i peršinom kuhaju. Sada se izvadi meso iz repa i škara i izmiješa sa rižom, koja se pirjala na maslacu uz pridodatak fino kosanog luka. Unutra se stavi malo pirjane pečurke, pa se sve soli i papri.
Oblik (kao vijenac) namaže se maslacem, u njega se slaže jedan red riže s racima, jedan red kuhanog graška, pa kad je oblik pun stavi se malo u toplu vodu.

Poslije se izvadi na zdjelu, ukrasi repovima od raka i zelenim peršinom.

Što pruža trg domaćici ovaj mjesec?

MESO: zec, srna, kunići, divlje guske i patke, gnjetli, pilići, jarebice, šljuke, golubovi, prepelice.

RIBE: pastrve, mrene, lubin, štuke, šarani, som, smuđ. bjelice, losos, oštrige, potočni raci, jegulje, konzervirane ribe.

POVRĆE: Mlade sočivice, hren, buča, rajčica, paprika, jurgete, kukuruz, novo seelandski špinat. luk, melancani, grašak, krastavci. salata, cvjetača, mrkva, krumpir, kelj, zelje bijelo i crveno, mangold, povrtnica, cikla, kiselica, vlasac, kopar, špinat, prokulica.

VOĆE: Jabuke, kruške, lješnjaci mladi orasi, brusnice, kupine, smokve, grožđe, šljive, dinje, dunje, lubenice, breskve, orasi, bademi, banane, ananas, kokos orasi.

Koji se kućni poslovi mogu raditi ovaj mjesec?

Proračun i obračun. Ukuhati: brusnice, kupine, smokve, šljive, dunje, dinje, breskve. rajčice, paprike, zel. pasulj, cvjetaču. Veliko spremanje stana. Pranje prozora i rublja. Krpanje. Upisati djecu u školu i nabaviti im stvari za školu. Jesenske haljine i odijelo prirediti.

Izdatak za

Redni broj	Hrana	1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12	13.	14.
1.	Kruh, pecivo														
2.	Mrvice i pjenica														
3.	Brašno pšenično														
4.	Kukuruzno brašno														
5.	Riža, krupa, krupica														
6.	Mlijeko														
7.	Mliječni proizvodi														
9.	Jaja														
9.	Mast i slanina														
10.	Meso														
11.	Perad														
12.	Ribe i konzerve														
13.	Šunka i narezak														
14.	Povrće i zelenje														
15.	Krumpir														
16.	Šećer, med														
17.	Sol i mirodije														
18.	Kava, čaj, čokolada														
19.	Ulje, ocat														
20.	Voće														
21.	Pekmez														
22.	Rum, vino														
23.															
24.															
	Dnevni izdatak														

hranu u _____ 193____

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Dnevni

Redni broj	Mjesec	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Izdaci za hranu														
	Izdaci za kuću														
1.	Sapun														
2.	Plavilo, škrob														
3.	Sidol, smirak														
4.	Šibice														
5.	Pralja														
6.	Cvijeće														
7.	Mali popravci														
8.	Male nabavke														
	Ukupno														
	Osobni izdaci														
1.	Odijelo														
2.	Cipele														
3.	Šeširi														
4.	Mali izdaci														
5.	Brijač, duhan														
6.	Šivači pribor														
7.	Pisaći pribor														
8.	Zabava														
	Ukupno														
	Vanredni izdaci														
1.	Liječnik, ljekarije														
2.	Gosti, darovi														
	Ukupno														
	Dnevni izdaci														

izdaci

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Blagajna

	Mjesečni izdaci:			Primitak			Dnevni izdatak	Stanje blagajne
		Din	p		Din	p		
1.	Stanarina							
2.	Posluga							
3.	Gorivo							
4.	Rasvjeta							
5.	Plin							
6.	Porez							
7.	Školarina							
8.	Osiguranje							
9.	Novine, časopisi							
10.	Okružni ured							
11.	Telefon							
12.	Radio							
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	Izdaci za hranu:							
29.	Izdaci za kuću:							
30.	Osobni izdaci:							
31.	Vanredni izdaci;							
	Ukupno							

Listopad — 31 dan — Oktobar

Dani	Važni datumi	Sto moram učiniti ili nabaviti?
1		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		
31.		

Što može domaćica prirediti za vanredne zgode?

Pire od kostanja.

Kilogram kostanja se kuha, oguli i pasira Međutim se kuha 1/8 l vode sa 12 dkg šećera dok je gusto. Ukuhani šećer izmiješa se sa kostanjima, doda se malo ruma ili likera po volji. Smjesa se potiskuje kroz prešu ili okrenuti ribež na staklenu zdjelu i nakiti se tučenim slatkim vrhnjem.

Slatki panj

Od laganoga biskvita s maslacem ispeče se tijesto kao za savijaču od biskvita. Kad je pečeno i ohlađeno namaže se kremom i savije Izvana se štrca krema kroz vrećicu. Pomoću otpadaka od tijesta imitiraju se kvrge. mjestimice posipnju se kosane pistacije, kao da se na dub uhvatila mahovina. Ovako napravljen dub stavi se na staklenu podlogu.

Najprije se miješa 20 dkg maslaca sa 20 dkg sitnog šećera i 6 žutanjaka dok je pjenasto. Poslije se doda 15 dkg brašna, snijeg od 6 bjelanjaka.

Tepsija se obloži namazanim papirom, na koju se stavi toliko smjese, da bude 1½ cm visoko u tepsiji. Peče se polagano, izvadi pečeno iz tepsije i pomoću papira okrene. Papir se skine, namaže se na tijesto nadjev i savije. Dalje se postupa kako je gore rečeno

Nadjev: 4 žutanjka, 14 dkg šećera tuče se na vatri dok zakipi Kad se ohladi umiješa se u ¼ kg maslaca, kojega smo prije izmiješali sa 15 dkg rastopljene čokolade.

Za posipanje dovoljno je 1 dkg pistacija.

Punč-torta.

Smjesa od 10 žutanjaka 25 dkg šećera se dobro miješa. Poslije se doda čvrsti snijeg od 10 bjelanjaka u koji se doda 5 dkg šećera i 18 dkg brašna.

Ova se smjesa peče u dva namazana i posipana oblika od torte,

Jedna torta se izreže u dva lista, od druge izreže se 2 cm široki obruč, a sredina se izreže u jednake kockice od kojih se ⅔ u punču bojadišu ružičasto i smeđe dok se trećina ostavi žuta Sada se jedan list od torte namaže marmeladom od marelica, gore se stavi izrezani obruč. U nastalu šupljinu stave se kockice, drugi list se također namažu marmeladom i pokrije tako, da je gornja ploha od torte glatka i čista. Torta se stavi natrag u oblik i ostavi pod prešom do 8 sati

Torta se presvuče ocaklinom od punča i nakiti pistacijama.

Punč: 15 dkg šećera u komadu tare se u koricu od naranče i limuna i stavi se u 1/10 l vode kuhati. Za vrijeme kuhanja dodaje se 1 dl ruma i sok od 2 limune i 1 naranče.

U ovaj punč umoče se najprije žute kockice, onda se punč razdijeli u 2 dijela. U jedan se stavi alkermesa, da postane ružičast, a u drugi 2 dkg čokolade. Trećina izrezanih kockica dade se u ružičasti punč, a trećina u smeđi 1 žlica ružičastog punča se ostavi za ocaklinu.

Ocaklina: U 25 dkg sitnog šećera miješa se toliko tople šećerne rastopine, da se dade dobro miješati.

Poslije se doda sav kuhani šećer, žlica punča i malo alkermesa i likera od vanilije i miješa se tako dugo dok umočena žlica bude presvučena ocaklinom. Šećerna rastopima se kuha od 20 dkg kocke šećera i 1 dl vode, a kuha se tako dugo dok se dobije 1/8 l sladorne rastopine.

Mozaik-kruh.

Uski bijeli kruh izdube se potpuno sredina a šupljina se napuni ovom smjesom.

20 dkg maslaca miješa se sa 1 žlicom pasiranih sardelica. Unutra se doda na sitne kocke izrezano: 10 dkg šunke, 4 kisela krastavca, 10 dkg eidamskog sira, 10 dkg sira Maria Stern, 3 tvrdo kuhana jaja, 10 dkg salame. Sve se to dobro izmiješa, kuhačom se utiskuje u šupljinu kruha i pusti preko noći stajati. Drugi dan se izreže na ploške i složi na usku podlogu od sandwitsch-a i servira k čaju.

Pita od mesa.

Želi li domaćica nešto toploga servirati k čaju, napravit će dobru pitu od mesa. Od pol kg finoga brašna napravi se obično tijesto za savijaču razdijeli u 4 hljepčića, te pusti pokrito na toplom počivati. Ovo tijesto pravi se bez jaja, samo od brašna malo ulja, te slane i octene vode.

Hljepčić po hljepčić se razvuče što tanje i pusti posušiti. Okrajci se odrežu, tijesto se poškropi rastopljenom masti i poklopi toliko puta, da se dobije veličina tepsije.

Ovako se prirede 2 hljepčića i dadu u namazanu tepsiju, gore se stavi nadjev od mesa, koji se pokrije ostalim tijestom, koje se priredi isto tako, kao ona dva prva hljepčića. Tijesto se odozgo namaže razmućenim jajetom ispeče u vrućoj pećnici. Kad je pečeno, izreže se u četvorine, stavi na stakleni tanjur i naliti zelenim peršinom.

Nadjev: Kilogram pečene teletine se fino koše i dade na mast na kojoj se ispržio fino kosani luk i zeleni peršin. Pusti se malo pirjati, doda se 2 cijela jaja, malo kiselog vrhnja soli i papra.

Krema od lješnjaka.

Oblik za kremu oplahne se u ledenoj vodi napuni kremom i stavi 2—3 sata na led, da se stisne.

Poslije se krema pomoću noža odlijepi od stijena oblika, koji se pokrije staklenim tanjurom, naglo okrene, a oblik oprezno odigne. Krema se nakiti, lješnjacima pistacijama i tučenim slatkim vrhnjem.

U 6 žutanjka umiješa se 4 dl mlijeka i 15 dkg šećera 1 žličica brašna i 12 dkg samljevenih lješnjaka.

To se sve tuče na vatri dok zakipi i bude gusto. Poslije se makne od vatre, neprestano tuče, a kad je mlako umiješa se 4 dl tučenog slatkog vrhnja i 2 dkg rastopljene želatine. Ovako priređena krema stavi se u oblik, pa se dalje postupa kako je gore rečeno.

NADJEVENA JAJA

Šest jaja se tvrdo kuhaju. Kad su kuhana prerežu se poprijeko, a žutanjak im se izvadi. Žutanjci se pasiraju i stave u mayonaise, koji se ovako napravi: 2 sirova žutanjka miješaju se sa 1 dl ulja, tako da se dodaje kap po kap ulja. Kad je ulje izmiješano doda se soka od pol limuna, 2 2 žlice francuskog senfa, jedna žlica kosanog ploda od kopra i jedna žlica kiselog vrhnja. Ta smjesa se soli, papri, pa se njome napune polovice od jaja. Korica od limuna izreže se u pruje, stavi na jaje tako, da ono dobije oblik male košarice.

Jaja se postave — kako se to vidi na slici — na podložak od kruha, koji se izmaže maslacem i ukrasi ružičasto obojenim maslacem. Jaja se serviraju na staklenoj zdjeli, a na prazni prostor stavi se malo zelene salate i malo aspika.

Što pruža trg domaćici ovaj mjesec?

MESO: odojak, zec, srna, patka, guska, pilići, purani, jarebice, šljuke, prepelice, golubovi, divlje patke, guske i fasani.

RIBE: oštrige, pastrve, sardele, lubini, štuke, losos, kamenice, mrene, bjelice, lososi, jegulje somovi i konzervirane ribe, morski raci.

POVRĆE: zelje, kelj, korabica, cvjetača, mahune, mrkva, krumpir, cikla, špinat, endivija salata, kiseli krastavci, sočivice, buče, paprike, vlasac, poriluk, povrtnica, rotkvica, celer.

VOĆE: Jabuke, kruške, brusnice, šipak, dunje, dinje, ananas, banane, orasi, lješnjaci, bademi, kokos orah, kostanji, grožđe, šljive.

Koji se kućni poslovi mogu raditi ovaj mjesec?

Obračun i proračun. Spremiti zalihu za zimu. Kiseliti zelje i repu, kupiti graha i luka, zelenje spremiti u podrum. Spremiti ljetne haljine i odijela, izvaditi zimske. Zimske i ljetne stvari urediti. Podove urediti, vrata i prozore prati. Rublje krpati.

Izdatak za

Redni broj	Hrana	1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12	13.	14.
1.	Kruh, pecivo														
2.	Mrvice i pjenica														
3.	Brašno pšenično														
4.	Kukuruzno brašno														
5.	Riža, krupa, krupica														
6	Mlijeko														
7.	Mliječni proizvodi														
9.	Jaja														
9.	Mast i slanina														
10.	Meso														
11.	Perad														
12.	Ribe i konzerve														
13.	Šunka i narezak														
14.	Povrće i zelenje														
15.	Krumpir														
16.	Sećer, med														
17.	Sol i mirodije														
18.	Kava, čaj, čokolada														
19.	Ulje, ocat														
20.	Voće														
21.	Pekmez														
22.	Rum, vino														
23.															
24.															
	Dnevni izdatak														

hranu u .... 193....

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Dnevni

Redni broj	Mjesec	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Izdaci za hranu														
	Izdaci za kuću														
1.	Sapun														
2.	Plavilo, škrob														
3.	Sidol, smirak														
4.	Šibice														
5.	Pralja														
6.	Cvijeće														
7.	Mali popravci														
8.	Male nabavke														
	Ukupno														
	Osobni izdaci														
1.	Odijelo														
2.	Cipele														
3.	Šeširi														
4.	Mali izdaci														
5.	Brijač, duhan														
6.	Šivači pribor														
7.	Pisaći pribor														
8.	Zabava														
	Ukupno														
	Vanredni izdaci														
1.	Liječnik, ljekarije														
2.	Gosti, darovi														
	Ukupno														
	Dnevni izdaci														

izdaci

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Blagajna

	Mjesečni izdaci:			Primitak			Dnevni izdatak	Stanje blagajne
		Din	p		Din	p		
1.	Stanarina							
2.	Posluga							
3.	Gorivo							
4.	Rasvjeta							
5.	Plin							
6.	Porez							
7.	Školarina							
8.	Osiguranje							
9.	Novine, časopisi							
10.	Okružni ured							
11.	Telefon							
12.	Radio							
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	Izdaci za hranu:							
29.	Izdaci za kuću:							
30.	Osobni izdaci:							
31.	Vanredni izdaci;							
	Ukupno							

Studeni — 30 dana — Novembar

Dani	Važni datumi	Što moram učiniti ili nabaviti?
1		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		

Što može domaćica prirediti za vanredne zgode?

Imitirana tunina.

Teleća lopatica poprilici od 1 1/2 kg čistoga mesa, očisti se od kožica, tuče, soli i savije, zamota u ubrus i dobro zaveže.

U 3 l vode doda se soli, 10—15 zrna papra, 1/4 l octa i očišćena i na ploške izrezana 1 mrkva, 1 peršin, 1 glavica luka. Kad voda zakipi stavi se u nju savijena teletina kuhati 1 sat. Meso se pusti u vodi ishladiti, izvadi se iz ubrusa izreže u ploške i prelije umakom od sardelica.

Umaka od sardelica: 6 žutanjka miješa se sa 1/4 l ishlađenog rasola, doda se 20 dkg izrezanog maslaca i tuče na vatri dok je gusto. Doda se bijeloga papra, tuče dok se ishladi i izmiješa pasiranim sardelicama i sokom od limuna. Pasiranih sardelica i limunovog soka doda se prema ukusu.

Zdjela se nakiti aspikom, jajima. plodom od kopra, savijenim sardelicama, zelenim peršinom, zelenom salatom, mješanom salatom i t. d.

Crni tuljčići.

Napravi se nešto tvrđe masleno tijesto od 25 dkg brašna 15 dkg maslaca, 8 dkg šećera, 2 tvrdo kuhana žutanjka jednog sirovog žutanjka te jedne žlice mlijeka

Kad je tijesto dobro izmiješeno, pusti se pol sata počivati. Oblici od tuljčića umoče se u vodu i ocijede. Tijesto se razvalja 3 mm debelo izreže u jednake pačetvorine, kojima se oblici omotaju i dadu na tepsiju obloženu papirom peći. Pečeni tuljčići izvade se sa oblika, presvuku ocaklinom od čokolade, a kad su posve hladni napune tučenim slatkim vrhnjem

Tuljčići omotani tijestom, a još sirovi mogu se namazati bjelanjkom i uvaljati u kosane bademe i onda peći. Od ovoga tijesta može se polovica napraviti na ovaj način, a polovica presvući ocaklinom od čokolade.

Krema od kostanja.

3 žutanjka miješaju se sa 12 dkg šećera i 2 dl mlijeka, tuče se na vatri dok je gusto. Kad se ohladi izmiješa se sa 12 dkg kuhanih pasiranih kostanja, doda 5 dkg oguljenih rezanih badema, 3 žlice marascina, 5 dkg izrezanog sira od dunja, 1/4 l tučenog slatkog vrhnja i 1 1/2 dkg rastopljene želatine. Ova smjesa dade se u oblik, koji se ledenom vodom oplahne i stavi na led 2 - 3 sata.

Kad se stisne istrese se na stakleni tanjur, nakiti tučenim slatkim vrhnjem, kostanjima i pistacijama.

Riba u aspiku.

Riba po volji kuha se u rasolu. Kad je kuhana i ohlađena očisti se od kosti i dade u oblik od ribe zajedno sa aspikom. Najprije se oblik oplahne u ledenoj vodi, napuni aspikom i stavi u ledenu vodu, da se na stijene oblika uhvati aspik. Sada se ostali aspik odlije, na dno se stavi ukras od jaja, krastavaca, vlasca, peršina i t. d, pa kad je taj preliven aspikom i učvršćen slažu se u oblik komadi kuhane ribe i zaliju aspikom. Napunjen oblik pusti se na hladnom 2—3 sata, onda se istrese iz oblika. nakiti mayonaisom, aspikom, mješanom šalatom, preostalim komadima od ribe.

Od 1/2 l vode od ribe (rasola) malo maggi tekućine i 4 lista rastopljene želatine napravi se aspik za ukras u prozirnoj ili crvenoj boji, pa kad je stisnut fino se koše i upotrijebi za nakit.

Schiller-torta.

Ova torta sastavljena je od 3 lista, koji su sastavljeni kremom, kojom je i cijela torta namazana.

Prva dva lista napravljena su od ove smjese : 10 dkg maslaca miješaju se sa 5 žutanjka i 10 dkg šećera dok je pjenasto. Poslije se doda 10 dkg samljevenih badema, 6 dkg ribane čokolade, 6 dkg mrvica i snijeg od 5 bjelanjka. Ta smjesa peče se u dva jednaka oblika

Treći list napravi se od 6 belanjaka, koji se tuku u čvrsti snijeg. U snijeg se umiješa 20 dkg šećera, 20 dkg oguljenih i samljevenih badema i 3 dkg mrvica,

Ta smjesa se dade u namazani posipani oblik peći

Krema: 6 žutanjka miješa se sa 5 dkg šećera, 5 žlica jake crne kave i 1 žličicom brašna, pa se sve skupa tuče na vatri dok zakipi. Kad se ohladi izmješa se sa 20 dkg maslaca i samljevenog grilaža.

Grilage: 10 dkg šećera se rastopi, pa kad bude svjetlo žuta tekućina umiješa se 10 dkg oguljenih, samljevenih badema. To se izlije na dasku, koja se maslacem namaže. Kad se ohladi tuče se grilaž u sitno ili samelje. Kosanim grilažem i pistacijama se posipa torta i nakiti svodićima od grilaža i bonbonima.

Hamburška pečenka.

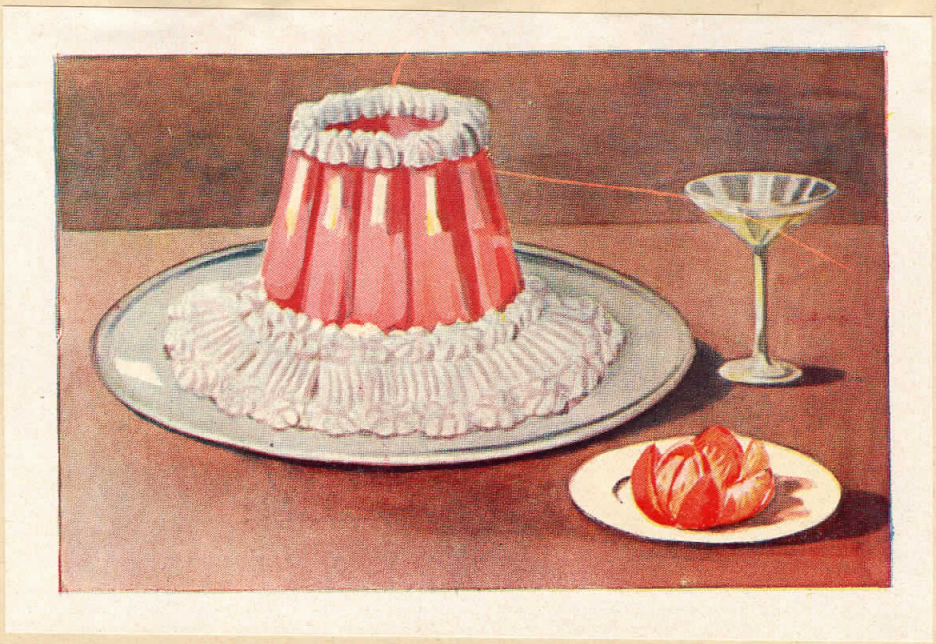
Ovo se pečenje može servirati toplo ili hladno sa mayonaisom, a napravi se od 1/4 kg govedine, 1/4 kg teletine, 1/4 kg svinjetine. Meso se koše, pomiješa 1 namočenom pasiranom žemljom 1 belanjkom, 1 žlicom pasiranih sardelica 5 dkg na kocke izrezane slanine. Tri jaja se tvrdo kuhaju, izrežu na kockice, 2 kisela krastavca, 5 dkg suhog kuhanog jezika također se izreže na kocke i sve se dobro izmješa. Od te smjese naravi se drugi valjak koji se uvalja u brašno i dade na malo vruće masti u pećnicu peći.

Servira li se toplo, doda se u umaku malo kiselog vrhnja, a k tomu se doda pirjano zelenje ili pire od krumpira i graška.

Servira li se hladno prelije se mayonaisom ili kojom drugom hladnom umakom, a nakiti po volji i ukusu.

Liker od mlijeka.

1 kg tučenog šećera miješa se 1 l mlijeka, doda 1 vanilija, 2 izrezana limuna i 1 l alkohola. To se dobro zatvori u staklenku i pusti 14 dana stajati. Svaki dan se sadržina u staklenki malo promiješa, a nakon 14 dana se liker filtrira, ulije u staklenke, začepi i pusti da dulje vremena stoji, jer dobije bolji tek. Ovaj liker postane filtriranjem proziran i svijetlo zeleni.



AMBROZIJA KREMA

Pol litre dobrog kiselog vrhnja tuče se dok postane gusto. Paziti valja, da se za vremena prestane tući, da ne postane maslac. U gusto vrhnje stavi se 20 dkg šećera od vanilije, 1 čašica likera po volji i 2 dkg rastopljene želatine.

Ta masa dade se u oblik, koji se pomaže bademovim uljem i pusti na ledu najmanje 1 sat.

Sada se istrese na kristalnu zdjelu, nakiti sa $^1/_4$ l tučenog slatkog vrhnja i posipa fino kosanim pistacijama.

Što pruža trg domaćici ovaj mjesec?

MESO: Masne guske, patke, purani, zec, srna, gnjetao, kunići, pilići, jarebice, šljuke, prepelice, golubi, divlje patke i guske.

RIBE: Štuka, šaran, smuđ, kečige, som, losos, lubin, oštrige, mrena, bjelica, pastrve, jegulja, sardele, puževi, bakalar, tuna, lokarde, konzervirane ribe.

POVRĆE: Endivija salata, grah, grašak, leća, karfiol, mrkva, krumpir, korabica, konzervirane rajčice, puriluk, crna rotkvica, repa, kiselo zelje, kisela repa, vlasac, celer, cikla, prokulica.

VOĆE: Jabuke, kruške, naranče, ananas, banane, kruške, kostanji, kompot, mušmule.

Koji se kućni poslovi mogu učiniti ovaj mjesec?

Obračun i proračun. Pranje rublja i prozora. Pripremati darove za Božić. Krpanje rublja i čarapa.

Izdatak za

Redni broj	Hrana	1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12	13.	14.
1.	Kruh, pecivo														
2.	Mrvice i pjenica														
3.	Brašno pšenično														
4.	Kukuruzno brašno														
5.	Riža, krupa, krupica														
6.	Mlijeko														
7.	Mliječni proizvodi														
9.	Jaja														
9.	Mast i slanina														
10.	Meso														
11.	Perad														
12.	Ribe i konzerve														
13.	Šunka i narezak														
14.	Povrće i zelenje														
15.	Krumpir														
16.	Sećer, med														
17.	Sol i mirodije														
18.	Kava, čaj, čokolada														
19.	Ulje, ocat														
20.	Voće														
21.	Pekmez														
22.	Rum, vino														
23.															
24.															
	Dnevni izdatak														

hranu u _____ 193____

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Dnevni

Redni broj	Mjesec	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Izdaci za hranu														
	Izdaci za kuću														
1.	Sapun														
2.	Plavilo, škrob														
3.	Sidol, smirak														
4.	Šibice														
5.	Pralja														
6.	Cvijeće														
7.	Mali popravci														
8.	Male nabavke														
	Ukupno														
	Osobni izdaci														
1.	Odijelo														
2.	Cipele														
3.	Šeširi														
4.	Mali izdaci														
5.	Brijač, duhan														
6.	Šivači pribor														
7.	Pisaći pribor														
8.	Zabava														
	Ukupno														
	Vanredni izdaci														
1.	Liječnik, ljekarije														
2.	Gosti, darovi														
	Ukupno														
	Dnevni izdaci														

izdaci

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Blagajna

	Mjesečni izdaci:			Primitak			Dnevni izdatak	Stanje blagajne
		Din	p		Din	p		
1.	Stanarina							
2.	Posluga							
3.	Gorivo							
4.	Rasvjeta							
5.	Plin							
6.	Porez							
7.	Školarina							
8.	Osiguranje							
9.	Novine, časopisi							
10.	Okružni ured							
11.	Telefon							
12.	Radio							
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	Izdaci za hranu:							
29.	Izdaci za kuću:							
30.	Osobni izdaci:							
31.	Vanredni izdaci;							
	Ukupno							

Prosinac — 31 dan — Decembar

Dani	Važni datumi	Što moram učiniti ili nabaviti?
1		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		
31.		

Kakve kolačiće može prirediti domaćica za Božić.

Ploške od naranče.

U čvrsti snijeg od 3 bjelanjka umiješa se 25 dkg šećera i uz pridodatak soka od $^1/_2$ limuna miješa dok je gusto. Poslije se doda korica od 3 naranče, koja se izreže u kockice, 25 dkg oguljenih kosanih badema i 3 dkg brašna. Oguljene bademe treba u pećnici dobro posušiti prije nego se dadu u snijeg.

Od ove smjese prave se velike packe na tepsiju, koja se vodom oplahne i obloži papirom. Ploške se peku kod umjerene vatre, a kad su pečene donja se strana umoči u rastopljenu umak-čokoladu.

Nonice.

Od $^1/_4$ kg brašna, 12 dkg maslaca, 2 žutanjka, 6 dkg šećera i malo kosane korice od limuna izmijesi se glatko tijesto i pusti počivati. Međutim se priredi druga smjesa. Od 2 bjelanjka tuče se čvrsti snijeg, u njega se miješa 15 dkg šećera i 25 dkg samljevenih badema. Prvo tijesto se tanko razvalja izrežu se mali uštipci, koji se namažu jajetom, a u sredinu stavi se tornjić napravljen od druge smjese.

Ovako učinjene „nonice" stave se na namazanu i posipanu tepsiju i peku kod umjerene vatre.

Crni roščići.

U $^1/_2$ kg brašna drobi se $^1/_4$ kg maslaca, doda 8 dkg šećera, 4 žutanjka i 2 žlice kiselog vrhnja. To se dobro mijesi, tanko razvalja izreže u male četvorine. U dijagonali stavi se nadjev, tijesto se savije u roščić i dade na namazanu i posipanu tepsiju peći.

Kad su pečeni i kad se ishlade umoče se u ocaklinu od čokolade ili u rastopljenu umak-čokoladu.

Nadjev: $^1/_4$ kg badema se samelje, izmiješa sa 12 dkg finog šećera, doda 10 dkg očišćenih grožđica 2 pločice izribane čokolade i 2 žutanjka.

Madeira ploške.

Ove ploške prave se od maslenog tijesta, koje se najprije u pećnici napola ispeče, na nj se stavi nadjev, a na ovaj lagano tijesto od biskvita, pa se opet ponovno stavi u pećnicu peći. — Kad je gornja smjesa pečena izvadi se iz peznice i pusti malo hladiti.

Sada se izreže u male četverouglaste ploškice, koje se posipaju šećerom od vanilije.

Masleno tijesto: 36 dkg brašna, 26 dkg maslaca 14 dkg šećera, 2 cijela jaja i 2 žlice ruma izmijesi se u tijesto, koje se razvalja u veličini tepsije i dade u tepsiju, koja se vodom oplahne

Nadjev: 20 dkg oraha se samelje i izmiješa sa 20 dkg šećera

Poslije se doda malo ruma, 10 dkg očišćenih grožđica i malo toploga mlijeka.

Smjesa od biskvita: U čvrsti snijeg od 5 bjelanjaka, doda se 5 žutanjaka, 9 dkg šećera i 9 dkg brašna.

Za posipanje potrebno je 3 dkg šećera od vanilije.

Voćni kruh.

Za voćni kruh priredi se sve voće već dan prije i izreže u rezance i to: $^1/_4$ kg suhih šljiva se dobro opere izvade koščice i reže u rezance zatim se izreže $^1/_4$ kg datulja, $^1/_4$ kg smokava 5 dkg arancinija 20 dkg voćnog sira 10 dkg oguljenih badema i 15 dkg oraha. $^1/_4$ kg grožđica sve očisti i dobro opere.

Korica od 1 limuna i 1 naranče se fino koše i izmješa sa voćem.

Doda se malo cimeta. Osladiti se može sa 15 dkg šećera ili se doda malo pekmeza od marelica ili pako par žlica meda Sve se to dobro izmiješa polije 1 dl ruma i doda malo likera od vanilije i pusti preko noći stajati.

Drugi dan se ta masa razdijeli u hljepčiće, a svaki se hljepčić umota u dizano tijesto, namaže jajetom, ukrasi oguljenim raspolovljenim bademima i dade peći.

Dizano tijesto napravi se od 40 dkg brašna, 1 jaja 12 dkg maslaca, 6 dkg šećera, 2 dl mlijeka, malo soli i kvasa od 2 dkg pjenice.

Poljupci od datulja.

U čvrsti snijeg od 3 belanjka doda se $^1/_4$ kg šećera, $^1/_4$ kg oguljenih na dugo izrezanih badema, $^1/_4$ kg na isti način izrezanih datulja, i fino kosane korice od limuna.

Od te smjese prave se na hostiju male hrpice i peku kod slabe vatre.

Ploške od marcipana.

$^1/_4$ kg badema se oguli, samelje i izmješa sa $^1/_4$ kg šećera i 2 bjelanjka. Sada se mijesi, i zatim zazdijeli u 3 jednaka dijela. Jedan dio ostane bijel, u drugi dio doda se malo alkermesa i ponovno mijesi, da tijesto postane ružičasto, u treći dio umijesi se jedna pločica ribane čokolade.

Od ružičastog tijesta izvaljaju se dvije jepnako velike pačetvorine dugačke 14 cm, široke 9 cm, koje se namažu bjelanjkom. Od smeđega i bijeloga tijesta pravi se po prizma, koje moraju biti dugačke 15 cm sa stranicom od $1^1/_2$ cm. Na ružićastu pačetvorine slaže se sada jedna bijela i jedna smeđa prizma, koje se zalijepe bjelanjkom, a stanu u prvi red 3 bijele i 3 smeđe.

Sada se na svaku bijelu prizmu dade jedna smeđa, a na smeđu bijela i sve se namažu bjelanjkom sa strane i odozgo. Drugom ružičastom pačetvorinom pokriju se prizme.

Ovako složeno tijesto izreže se na pol cm debele ploške, koje se puste na zraku sušiti.

RIBA S MAYONAISOM I ASPIKOM

Smuđ, štuka, kečiga ili koja druga vrsta ribe se očisti i stavi u slanu vodu u kojoj se kuhalo zelenje i luk na ploške rezani, papar i lovoror list.

Riba se stavi u kipuću vodu i ostavi na kraju štednjaka dok bude kuhana.

Kuhana riba dobije oči, kao dvije bijele kuglice, izvadi se iz vode i stavi na zdjelu.

Kad se ohladi prelije se mayonaisom i nakiti ploškama od limuna, kiselim krastavcima, slanim sardelicama, tvrdo kuhanim jajima, aspikom, salatom, zelenim peršinom i t. d.

Mayonaise: 5 žutanjka izmiješa se sa 1 dl govedske juhe. 1 dl ulja, sok od jednog limuna i tuče se na vatri dok zakipi. Kad se ohladi doda se 2 žlice senfa, soli i bijelog tučenog papra.

Što pruža trg domaćici ovaj mjesec?

MESO: Zec, srna, masna guska, patka, puran, pilići, gnjeteo, šljuke, jarebice, prepelice, golubi, divlje patke, guske, kunići.

RIBE: Oštrige, šaran, štuke, pastrve, jegulje, som, bakalar, losos, šaran, kečige, mrene, bjelice, puževi, tunine, konzervirane ribe.

POVRĆE: Zelje, kelj, repa, poriluk, grah, suhi grašak, leća, špinat, krumpir, mrkva, cikla, celer, cvjetača, kiseli krastavci, paprike, endivija, konzervirane rajčice i razne konserve.

VOĆE: Naranče. mandarine, jabuke, kruške, banane, ananas, kokos orasi, kostanji, orasi, lješnjaci, bademi, mušmule, južno voće, kompot.

Koji se kućni poslovi mogu raditi ovaj mjesec?

Godišnji obračun i proračun. Pranje rublja, krpanje rublja i čarapa. Pripremanje kolača i darova za Božić.

Izdatak za

Redni broj	Hrana	1	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
1.	Kruh, pecivo														
2.	Mrvice i pjenica														
3.	Brašno pšenično														
4.	Kukuruzno brašno														
5.	Riža, krupa, krupica														
6.	Mlijeko														
7.	Mliječni proizvodi														
9.	Jaja														
9.	Mast i slanina														
10.	Meso														
11.	Perad														
12.	Ribe i konzerve														
13.	Šunka i narezak														
14.	Povrće i zelenje														
15.	Krumpir														
16.	Sećer, med														
17.	Sol i mirodije														
18.	Kava, čaj, čokolada														
19.	Ulje, ocat														
20.	Voće														
21.	Pekmez														
22.	Rum, vino														
23.															
24.															
	Dnevni izdatak														

hranu u .... 193.....

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Dnevni

Redni broj	Mjesec	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Izdaci za hranu														
	Izdaci za kuću														
1.	Sapun														
2.	Plavilo, škrob														
3.	Sidol, smirak														
4.	Šibice														
5.	Pralja														
6.	Cvijeće														
7.	Mali popravci														
8.	Male nabavke														
	Ukupno														
	Osobni izdaci														
1.	Odijelo														
2.	Cipele														
3.	Šeširi														
4.	Mali izdaci														
5.	Brijač, duhan														
6.	Šivači pribor														
7.	Pisaći pribor														
8.	Zabava														
	Ukupno														
	Vanredni izdaci														
1.	Liječnik, ljekarije														
2.	Gosti, darovi														
	Ukupno														
	Dnevni izdaci														

izdaci

15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos

Blagajna

	Mjesečni izdaci:			Primitak			Dnevni izdatak	Stanje blagajne
		Din	p		Din	p		
1.	Stanarina							
2.	Posluga							
3.	Gorivo							
4.	Rasvjeta							
5.	Plin							
6.	Porez							
7.	Školarina							
8.	Osiguranje							
9.	Novine, časopisi							
10.	Okružni ured							
11.	Telefon							
12.	Radio							
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	Izdaci za hranu:							
29.	Izdaci za kuću:							
30.	Osobni izdaci:							
31.	Vanredni izdaci;							
	Ukupno							

Potrošak goriva.

Drva		Ugljen		Briketi		Koks		Centralno grijanje	Plin	Elektrika
Količina	Cijena	Količina	Cijena	Količina	Cijena	Količina	Cijena	Cijena	Cijena	Cijena

Godišnji

Mjeseci	Primitak od			Ukupni primitak	Izdatak za						
					Stan	Posluga	Gorivo	Rasvjeta	Plin	Porezi i osiguranje	Okružni ured
Siječanj											
Veljača											
Ožujak											
Travanj											
Svibanj											
Lipanj											
Srpanj											
Kolovoz											
Rujan											
Listopad											
Studeni											
Prosinac											
Ukupno											

Žena drži tri ugla kuće, a muž samo jedan!

obračun

Izdatak za										Ukupni izdatak	Saldo
Telefon i radio	Školarina	Novine i knjige				Hrana	Izdaci za kuću	Osobni izdaci	Vanredni izdaci		

Kakav otac takav sin — kakva mati takva kći!

Razne adrese

Ime	Stan	Telefon	Bilješke

Potrošak konzerva

Datum	Voće ili povrće			Cijena Din	Datum	Voće ili povrće			Cijena Din	Bilješke za buduću godinu
	vrst	boce	lit.			vrst	boce	lit.		

Novac za svaku bočicu stavit će domaćica u prištednju!

Popis rublja

Redni broj	Predmet	1. tjedan		2. tjedan		3. tjedan		4. tjedan		5. tjedan		6. tjedan		7. tjedan	
		kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din
1.	Plahte	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	0		
2.	Navlake														
3.	Jastučnice	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	0		
4.	Stolnjaci	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	0		
5.	Ubrusi	1	2	3											
6.	Ručnici														
7.	Košulje														
9.	Gaćice														
9.	Podsuknje														
10.	Muške košulje														
11.	Muške gače														
12.	Noćne košulje														
13.	Piđame														
14.	Rupčići														
15.	Čarape														
16.	Krpe														
17.	Ručni radovi														
18.	Ovratnici														
19.															
20.															
21.															
22.															
23.															
24.															
	Ukupno														

za pranje

8. tjedan		9. tjedan		10. tjedan		11. tjedan		12. tjedan		13. tjedan		14. tjedan	
kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom	Din	kom.	Din

n inventar?

ɔlno, ručnici, krpe, osob-
ko i dječje).
ɛit.
ranje i glačanje, kućni
ložne knjižice, vrijedno-

ventar napisuje broj ko-
m upiše ime predmeta,
roj komada, koji su od
j porabi. U rubriku »bi-
kod pojedinog predmeta
porabiv t. j. svaku pro-
predmeta dogodila.
nost kod svakoga pred-
samo zato, da znade do-
edstavlja pojedini pred-
i proračuna, već je zgo-
je vrijednost čitavog in-
ɔ stoji oprema za jedno

ju nabavku ne smije do-
unijeti u inventar.

ɔalača.

Popis rublja

Redni broj	Predmet	15. tjedan		16. tjedan		17. tjedan		18. tjedan		19. tjedan		20. tjedan		21. tjedan	
		kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din
1.	Plahte														
2.	Navlake														
3.	Jastučnice														
4.	Stolnjaci														
5.	Ubrusi														
6.	Ručnici														
7.	Košulje														
9.	Gaćice														
9.	Podsuknje														
10.	Muške košulje														
11.	Muške gače														
12.	Noćne košulje														
13.	Piđame														
14.	Rupčići														
15.	Čarape														
16.	Krpe														
17.	Ručni radovi														
18.	Ovratnici														
19.															
20.															
21.															
22.															
23.															
24.															
	Ukupno														

za pranje

22. tjedan		23. tjedan		24. tjedan		25. tjedan		26. tjedan		27. tjedan		28. tjedan	
kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom	Din	kom.	Din

n inventar?

ɔlno, ručnici, krpe, osob-

ko i dječje).
<it.
ranje i glačanje, kućni

ložne knjižice, vrijedno-

ventar napisuje broj ko-
m upiše ime predmeta,
roj komada, koji su od
j porabi. U rubriku »bi-
kod pojedinog predmeta
porabiv t. j. svaku pro-
predmeta dogodila.
nost kod svakoga pred-
samo zato, da znade do-
edstavlja pojedini pred-
i proračuna, već je zgo-
je vrijednost čitavog in-
stoji oprema za jedno

ju nabavku ne smije do-
unijeti u inventar.

ɔalača.

Popis rublja

Redni broj	Predmet	29. tjedan		30. tjedan		31. tjedan		32. tjedan		33. tjedan		34. tjedan		35. tjedan	
		kom.	Din	kom	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom	Din	kom	Din	kom	Din
1.	Plahte														
2.	Navlake														
3.	Jastučnice														
4.	Stolnjaci														
5.	Ubrusi														
6.	Ručnici														
7.	Košulje														
9.	Gaćice														
9.	Podsuknje														
10.	Muške košulje														
11.	Muške gače														
12.	Noćne košulje														
13.	Piđame														
14.	Rupčići														
15.	Čarape														
16.	Krpe														
17.	Ručni radovi														
18.	Ovratnici														
19.															
20.															
21.															
22.															
23.															
24.															
	Ukupno														

za pranje

36. tjedan		37. tjedan		38. tjedan		39. tjedan		40. tjedan		41. tjedan		42. tjedan	
kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din

ı inventar?

ılno, ručnici, krpe, osob-

ɾo i dječje).
:it.
'anje i glačanje, kućni

ıožne knjižice, vrijedno-

'entar napisuje broj ko-
m upiše ime predmeta,
roj komada, koji su od
| porabi. U rubriku »bi-
ɾod pojedinog predmeta
porabiv t. j. svaku pro-
predmeta dogodila.
nost kod svakoga pred-
samo zato, da znade do-
edstavlja pojedini pred-
i proračuna, već je zgo-
je vrijednost čitavog in-
› stoji oprema za jedno

u nabavku ne smije do-
unijeti u inventar.

ɔalača.

Popis rublja

Redni broj	Predmet
1.	Plahte
2.	Navlake
3.	Jastučnice
4.	Stolnjaci
5.	Ubrusi
6.	Ručnici
7.	Košulje
9.	Gaćice
9.	Podsuknje
10.	Muške košulje
11.	Muške gače
12.	Noćne košulje
13.	Piđame
14.	Rupčići
15.	Čarape
16.	Krpe
17.	Ručni radovi
18.	Ovratnici
19.	
20.	
21.	
22.	
23.	
24.	
	Ukupno

43. tjedan		44. tjedan		45. tjedan		46. tjedan		47. tjedan		48. tjedan		49. tjedan	
kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din	kom.	Din

Zašto domaćica treba da ima popisan inventar?

U skrižaljku pod naslovom inventar upisat će domaćica sve svoje pokućtvo, posudje, rubeninu, odijela, nakit i t. d. U tu skrižaljku upisuje domaćica cijelu svoju pokretnu imovinu, dapače će upisati — ako imade — vrijednosne papire, broj uložne knjižice, razne važne dokumente, dakle sve ono o čemu mora voditi računa baš tako, kao što ga vodi o novcu.

Ni najbolja memorija nije u stanju da sačuva sve, a pogotovu ne one stvari, koje nisu dnevno u porabi, pa je onda jasno zašto domaćica treba da ima popisan inventar. Time što si domaćica upiše svaku i najmanju stvar olakša si pregled svoje imovine, a osim toga olakšan joj je posao, kad od vremena do vremena kontrolira inventar.

Da bude preglednije upisan inventar, savjetovala bih domaćici, da ga upisuje ovim redom:

1. Pokućtvo (spavaća soba, blagovaonica, kupaonica, kuhinja, smočnica i hodnik).
2. Svjetiljke i glazbeni instrumenti.
3. Posteljina, sagovi i zastori.
4. Slike i ukrasni predmeti.
5. Posudje (kuhinjsko, stolno, stakleno, za ukuhavanje).
6. Pribor.
7. Rublje (posteljsko, stolno, ručnici, krpe, osobno, ručni radovi).
8. Odijelo (muško, žensko i dječje).
9. Srebrno posudje i nakit.
10. Razno (pribor za pranje i glačanje, kućni alat, stvari za čišćenje.
11. Razni dokumenti, uložne knjižice, vrijednosni papiri.

Kad domaćica unaša inventar napisuje broj komada u prvu rubriku, zatim upiše ime predmeta, onda novčanu vrijednost i broj komada, koji su od dotičnog predmeta u dnevnoj porabi. U rubriku »bilješke« upisát će domaćica kod pojedinog predmeta ako je oštećen, istrošen, neuporabiv t. j. svaku promjenu, koja se kod dotičnog predmeta dogodila.

Upisati novčanu vrijednost kod svakoga predmeta od velike je važnosti ne samo zato, da znade domaćica kakovu vrijednost predstavlja pojedini predmet kod eventualne nabave i proračuna, već je zgodno i za to, da sazna kolika je vrijednost čitavog inventara, pa da znade koliko stoji oprema za jedno kućanstvo.

Svaku eventualnu daljnju nabavku ne smije domaćica zaboraviti naknadno unijeti u inventar.

Zrno do zrna pogača, kamen do kamena palača.

Inventar

Broj komada	PREDMET	Novčana vrijed.		Broj kom. u porabi	Bilješke
		Din	p		

Inventar

Broj komada	PREDMET	Novčana vrijed.		Broj kom u porabi	Bilješke
		Din	p		

Inventar

Broj komada	PREDMET	Novčana vrijed.		Broj kom. u porabi	Bilješke
		Din	p		

Inventar

Broj komada	PREDMET	Novčana vrijed.		Broj kom. u porabi	Bilješke
		Din	p		

Inventar

Broj komada	PREDMET	Novčana vrijed. Din	p	Broj kom. u porabi	Bilješke

O potrebi i koristi domaćinskih škola

Otkako je teško ratno doba stavilo ženu u takav položaj, da mora zaradjivati izvan kuće, da mora obavljati takve dužnosti, koje je prije izvršivao samo muškarac, od onda su prestali biti mnogi naši domovi toplo ognjište oko kojega su se rado okupljali svi ukućani. Da je do toga moralo doći uvidit ćemo, kad uočimo, da mnoga žena nije pravo shvatila svoj poziv, jer ostavlja bezbrižno svoj dom, odlazi u ured, prepušta svoj dom i djecu služinčadi, a vraća se kući samo kao gost. Takav dom možemo prispodobiti gostioni, u kojoj se za vrijeme obroka sastanu svi ukućani, malo porazgovore i onda se opet razidju svaki na svoj posao — na svoju stranu. Može li se tu onda uopće govoriti o obiteljskom životu, kad ona ne vodi brigu o svojem domu, i ne nastoji, da bude onaj topli centar, koji privlači i okuplja oko sebe sve svoje ukućane. Da je to danas najčešći uzrok tolikim rastavama braka moramo priznati. Pa kad to znamo, držimo, da bi se bar za ovakove slučajeve moglo naći lijeka, t. j. da se postavi obitelj na one zdrave temelje po kojima može biti izvor sreće ne samo svojih članova, već vrelo napretka i sreće države i cijelog ljudskog roda.

U stara dobra vremena odgajali su roditelji svoju žensku djecu samo za dom, pa je do ovakovih nesretnih slučajeva vrlo rijetko došlo.

Danas su se prilike tako promijenile, da to više ne može biti, jer je svaki roditelj prisiljen da i ženskom djetetu dade spremu, da može samostalno zaradjivati za slučaj, da se ne uda ili pak ako želi ostati neovisna od muškarca. Opetujem »za slučaj, da se ne uda«, jer svaki roditelj ipak u prvom redu računa sa slučajem, da bi se njegova kćerka mogla udati, no ne pomišlja, da se i za ovaj poziv mora imati stanovita sprema i sposobnost. Zato eto morao bi svaki roditelj danas kod odgoja svoje ženske djece jednaku važnost polagati i jednom i drugom.

Žena osposobljena u domaćinstvu ne treba se bojati da ne će ispunjavati svoje dužnosti kao domaćica, već smije pomišljati i na to, da može i ona zaradjivati izvan kuće, a da ne će za to stradati njezin dom.

Ona po svojoj sposobnosti i inteligenciji ne će trebati biti manuelni radnik, već dobar organizator u radu i duša svoje obitelji. Sav manuelni rad moći će prepustiti u tom slučaju jednoj drugoj osobi, koja će ga po njezinoj uputi samostalno izvršivati.

Najbolja škola za osposobljenje u domaćinskoj struci bio je prije dom. Tu je djevojka praktičnim radom, poukom i dobrim primjerom svoje majke mogla naučiti sve, što joj je potrebno bilo, da bude i ona znala jednom voditi uzorno kućanstvo. Tada niti domaćica, a niti kćerka nisu imale drugog zanimanja, pa su sav svoj mar i ljubav posvetile domaćinskom radu.

Budući su se vremenom prilike u domu posve promijenile, dom ne može više da bude jedina škola domaćinskog odgoja kod ženske mladeži. Sistem kućanskoga rada danas se takodjer znatno razlikuje od onoga negda, pa ne bi ni savremeno bilo, da našu žensku mladež odgajamo u tom pogledu onako, kako su odgajale naše bakice. Danas se nekako živi žurnim životom, žena ima da udovolji teškim zahtjevima, pa je danas i te kako potrebno, da se ona što više pripravi za ovu životnu borbu.

I kad to uočimo evo nam odgovora zašto su se počele otvarati domaćinske škole i od kakove su koristi našoj ženskoj mladeži — a po tom i našoj obitelji.

U svim naprednim državama postoje već decenija ovakove škole, a i kod nas prije dva decenija otvorena je bila u Zagrebu prva škola ove vrsti, koju je osnovala i vodila vrlo zaslužna ravnateljica gdja Milka Pogačić. Blagotvorno djelovanje ove škole prekinuo je svjetski rat, a danas se mnogo nastoji, ako ne oko otvaranja domaćinskih škola, a ono oko otvaranja domaćinskih tečajeva, koji imadu utrti put stalnim domaćinskim školama.

Gdja Milka Pogačić je prva uvidjela potrebu, otvaranja tromjesečnih tečajeva po selima, kako bi se seljačke djevojke uputile u priredjivanje zdrave i dobre hrane, nadalje budila u njima ljubav za red i čistoću u domu, da ih se upozori na higijenu u kući i oko kuće, kako bi one spoznale, da je to prvi uvjet zdravlja i napretka pojedine obitelji.

Kako važnu zadaću imadu domaćinski tečajevi na selu, isto tako važnu, ako ne važniju imadu domaćinske škole u gradu.

U Zagrebu je ponovno otvorena ovakva institucija pred 3 godine privatnom inicijativom požrtvovnih gospodja, koje nije vodila isključivo želja, da otvore domaćinsku školu, u kojoj bi poduka u kuhanju bila najvažnija i jedina zadaća, već da to bude humana nistitucija, u kojoj može djevojka steći svestranu naobrazbu, koja je potrebna svakoj domaćici. Njezino djelovanje u domu, kuhinji, kod djece, u bolesničkoj sobi, kod stola u uskoj je vezi sa raznim znanostima, a imade i tu nenadoknadivu prednost, da znanje dovodi u neporednu vezu sa životom, a to joj onda može biti od one prave koristi.

Pa zato se na toj školi svi predmeti, kao religija, nauka o uzgoju, nauka o vladanju, nauka o hrani, račun, higijena smatraju kao sredstvo, da se u djevojkama probudi svijest dužnosti i odgovornosti, te ujedno želja za blagotvornim djelovanjem u vodjenju kućanstva.

Praktična poduka u kuhanju, šivanju, ručnom radu, umjetnom obrtu, radnjama na vrtu zahtijeva opet neko teoretsko popunjenje, dakle možemo reći, da je i praktično djelovanje domaćice u uskoj vezi sa raznim znanostima.

Uputa u vodjenju racionalnog kućanstva vrlo je važan predmet ove škole, pa je zadaća ovoj knjizi, da kod ove obuke bude glavno sredstvo, da se što više pobudi volja, interes i ustrajnost za vodjenje racijonalnog kućanstva. Uoči li domaćica vrijednost ovakove knjige, a uz to si dade truda, da se s njom u tančine upozna, dobit će sigurno i ona volju, da ovu racijonalnost provede i u svome kućanstvu.

Ali najvažnija zadaća ovakove škole je nastojanje oko duševnog odgoja naše ženske mladeži, jer ako i osposobimo ženu u svim granama domaćinstva, a ne podamo joj ono, što bi moglo unaprijediti njezin moralni rast, ne bismo je uzdigli do ideala domaćice i učinili je dušom obiteljskog života.

Da je veliki broj naših gradjana ne samo uvidio važnost i potrebu ovakove institucije, već shvatio i njenu zadaću, najbolji je dokaz tome, što broj polaznica od godine do godine tako raste, da je zgrada, u kojoj je škola smještena, postala već premalena.

Da je ova škola u ovo kratko vrijeme priskrbila priznanje i poštovanje domaćinskom radu kod nas, najbolji je dokaz to, što je veliki broj učenica izabrao si baš ovaj domaćinski rad kao vrelo privrede.

Prema tome ima ova škola tri tečaja:

1. Tečaj za domaćice, koji traje jednu školsku godinu, u kojem se učenice izuče u kuhanju i svim kućnim poslovima, te steknu naobrazbu savremene domaćice.

2. Tečaj za voditeljice kućanstva, koji traje dvije godine. Postignutom kvalifikacijom otvara se ženi novo zvanje.

3. Tečaj za učiteljice domaćinstva, polaze učiteljice osnovnih i stručnih škola, a traje jednu školsku godinu.

Osim toga obdržavaju se na školi razni posebni tečajevi za domaćice i gospodjice, koje su već u zvanju, u kojima one primaju poduku u kuhanju, serviranju, šivanju, umjetnom obrtu, kao i potrebnu uputu u vodjenju racionalnog kućanstva.

Da ova škola uzmogne u našoj ženskoj mladeži buditi što više smisao za socijalan, odnosno karitativan rad, otvorena je uz školu krpaonica rublja. Kako se učenice ovdje ne nauče samo krpanju, već se uče pomagati i činiti nešto svome bližnjemu, to je ova »krpaonica« ne samo pomoć domaćicama, koje ne dospijevaju same na taj posao, već je ona odgajalište mladih srdaca za plemenit i požrtvovan rad prema svome bližnjemu.

Evo ovo pruža zagrebačka domaćinska škola našoj ženskoj mladeži, pa joj je samo još želja, da svoje djelovanje uzmogne proširiti u toliko, da može primiti što veći broj učenica.

Primjer požrtvovnog rada gospojin. odbora u Zagrebu mogao bi biti putokaz mnogim socijalnim radnicama u ostalim gradovima i mjestima, u kojima se takodjer osjeća potreba ovakove korisne institucije.

Jestvenici za mjesec siječanj — januar

7	**OBJED:** Juha od vrganja, nadjeveni teleći popečci, slatko zelje, uštipci od cimeta. **VEČERA:** Mesnate kobase i pirjana riža ili krustade od riže i zelena salata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
8	**OBJED:** Praška juha, mlada pečena svinjetina, kisela repa, mramorni kolač. **VEČERA:** Parjana jetra i šličnjaci ili žgancl s mlijekom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
9	**OBJED:** Bijela juha s lukom, pečene ribe, varivo od leće i zelena salata, savijača od badema. **VEČERA:** Mekana jaja ili garnirani liptauer i čaj.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
10	**OBJED:** Dalmatinska juha, pečeni teleći kotleti, francuska salata, puding od lmuna. **VEČERA:** Palačinke s moždjanima ili moždjani s jajima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
11	**OBJED:** Juha od kosti, punjeni jastučići, nadjevena pržolica, žljičnjaci od brašna, fanjki. **VEČERA:** Fileki i okrugljice od slanine iili okrugljice s umakom od rajčice.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
12	**OBJED:** Juha od vrhnja, rostbef, varivo poriluk, riža s voćem. **VEČERA:** Hrenovke i pire od krumpira ili omlet od jaja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Praktični savjeti

1. Pusteni šeširi i antilop cipele čiste se krpicom, koja se umočila u petrolej. Takovom krpicom se mrlje čvrsto trljaju, predmeti se na zraku suše, a poslije se dobro četkaju.

2. Mrlje od voća mogu se izvaditi salmijakom i vodom. Polovica salmijaka i pol vode se izmiješa i tim se istrlja mrlja te oplahne u čistoj vodi.

3. Mrlje od tinte mogu se odstraniti nekuhanim mlijekom tako, da se mrlja u mlijeku moči. Mlijeko se višeputa mora promijeniti.

4. Mrlje od vina iz stolnog rublja izvadimo na taj način, da mrlju ovlažimo klorom, nakon nekoliko minuta dademo na čas u vinsku kiselinu (Weinsteinsäure) i u mlakoj vodi dobro isperemo.

5. Mrlje od crvene tinte lako se odstrane ako se mrlja ovlaži i dade na sumpornu paru. Zato se uzme sumporni štapić stavi na tanjur, zapali i pokrije čašom dok se sakupi dosta pare. Nad tom parom drži se mrlja tako dugo ,dok je nestane.

6. Mrlje od kave iz rubenine odstrane se ako se mrlja stavi u slanu vodu i to na 1 litar vode doda se 5 dkg soli.

7. Mrlje od smole na rubenini namažu se maslacem i puste dulje vremena stajati. Zatim se maslac skine, a ono mjesto se dobro trlja sapunom i ispere toplom vodom. Mrlje na svili isto se namažu maslacem, samo se poslije ne peru sapunom i vodom, već terpentinom ili benzinom. Ako su mrlje velike i već stare, mora se postupak ponoviti.

8. Mrlje od trave operu se u spiritusu i oplahnu u vodi.

9. Najsigurnije sredstvo, koje otstranjuje sve ove mrlje ne samo iz rubenine već iz svile bez da ju se ošteti je »Record« crema, koja osobito dobro otstranjuje mrlje od tinte iz najfinije tkanine, a da ne škodi boji tkanine.

Jestvenici za mjesec siječanj — januar

13	**OBJED:** Prežgana juha, govedja pečenka s krastavcima, pirjano kiselo zelje, mutvara od brašna. **VEČERA:** Teleća plućica i makaroni ili makaroni s mesom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
14	**OBJED:** Juha od moždjana, pisana pečenka, savijača od krupice, palačinke. **VEČERA:** Krvavice, pirjana riža ili krumpir s rižom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
15	**OBJED:** Juha od leće, nadjevena teleća prsa, talijanska šalata, nabujak od snijega. **VEČERA:** Sekely gulaš ili krumpir gulaš.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
16	**OBJED:** Juha od prekrupe, kuhani smudj, krumpir s maslacem, savijača od biskvita. **VEČERA:** Palačinke sa špinatom ili puding od vrhnja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
17	**OBJED:** Juha od rajčice, krivi srneći hrbat, pržene okruglice od krupice, ploške od vrhnja. **VEČERA:** Pirjana korabica s mesom ili karfiol sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
18	**OBJED:** Govedska juha, palačinke, zec, savijača od krumpirovog tijesta bisquit pokladnice. **VEČERA:** Šunka s jajima ili žličnjaci s jajima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Praktični savjeti

1. Stolnjak, kojim se prostire stol, mora biti čist, na stol ravno postavljen, a kad se sprema uvijek uredno i točno položen po pregibu.

2. Tanjuri, pribor i čaše moraju biti čisti, uredno na stol postavljeni.

3. Ubrusi moraju biti u posebnim bijelim vrećicama, da se ne mažu i ne pomiješaju.

4. Osoba koja dvori kod stola mora biti čisto odjevena, mora imati čiste ruke i pred sobom bijelu pregaču.

5. Ulaziti i izlaziti mora tiho i za sobom vrata zatvarati.

6. Servira se uvijek s lijeve strane, a počima se kod domaćice. Ispod zdjele stavi se uvijek ubrus, a ruka kojom se pruža naslonjena je na stol.

7. Zamazani tanjuri oduzimaju se s desne strane.

8. Sve, što se pruža kod stola, žlica, vilica, nož, mora se pružiti na tanjuru, a ne dati iz ruke.

9. Prije nego se servira tjestenina otstrani se sa stola kruh, sol i očisti se stol od mrvica.

10. K stolu ne smije nitko sjesti, dok ne sjede domaćica. Isto tako ne smije nitko ustati od stola, dok ne ustane domaćica.

11. Naslanjanje rukama na stol, kao i njihanje na stolcu nije dozvoljeno.

12. Pružanje predmeta preko stola ili ispred jedne osobe nije pristojno.

13. Vodu u čaše, kao i juhu u tanjure valja točiti samo do ruba tanjura, a čašu na tri četvrtine.

14. Kad se ulijeva voda u čašu čini se to s desne strane tako da se u lijevu ruku uzme čaša, utoči i opet stavi na stol.

15. Kruh treba da je izrezan u lijepe, jednake ne debele kriške i postavljen u košaricu.

Jestvenici za mjesec siječanj -- januar

19	**OBJED:** Juha od divljači, svinjska rebarca, varivo kelj, pita od čokolade. **VEČERA:** Pašteta od jetra ili mekana jaja i čaj.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
20	**OBJED:** Juha od krive kašice, pirjani popečci, varivo od graha, češki uštipci. **VEČERA:** Sarma od kelja ili nadjeveni krumpir.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
21	**OBJED:** Teleći ragout, naravni odresci, varivo od mrkve, jastučići punjeni sirom. **VEČERA:** Pileći paprikaš i žljičnjaci ili krpice sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
22	**OBJED:** Juha od riže, korani popečci, varivo od slatke repe, žličnjaci od snijega. **VEČERA:** Prženi moždjani, krumpir salata, naranče.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
23	**OBJED:** Juha od celera, topla nadjevena jaja, ploške sa kremom. **VEČERA:** Krustade od riže i zelena salata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
24	**OBJED:** Juha od korabice, teleći but sa slaninom, rezanci, pita od jabuka. **VEČERA:** Hrenovke i pirjana riža, kostanji.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Praktični savjeti

1. Mlijeko se lieti očuva od kvarenja na taj način, da se odmah prokuha i unutra stavi sasma malo soda bikarbone. Mlijeko za dojenčad najbolje se lieti konzervira steriliziranjem. Prije upotrebe se mlijeko samo ugrije tako, da se bočica stavi u toplu vodu. Nije dobro mlijeko za dojenče svaki puta prokuhati, jer se unište vitamini, koji su kod ishrane vrlo važni.

2. Meso možemo na kraće vrijeme konzervirati, ako ga osolimo ili nataremo sodom bikarbonom i stavimo u zemljanu posudu i pokrijemo.

3. Jaja možemo natrti kožicom od slanine i staviti u stalak za jaja, pa će se dulje sačuvati svježa.

4. Kruh je najbolje spremati u posebne kutije, koje se dobiju u trgovinama, jer se tako sačuva svjež i zaštićen je od muha.

5. Ostatke od riba najbolje politi octom i uljem, pa se mogu sačuvati, da se ne pokvare.

6. Maslac je lieti dobro držati u hladnoj vodi i vodu često mijenjati. Najbolje su za maslac zemljane posude, koje se baš za tu svrhu prodavaju u trgovinama.

7. Razne mesne paštete ili paštete od jetara najbolje se mogu konzervirati, ako ih steriliziramo u patentiranim staklenkama 10 minuta.

1. Sir ostane dulje svjež, ako se zamota u vlažnu krpu.

9. Ljeti se sva hrana najbolje sačuva u hladionicima. Hladionik treba svaki dan zračiti barem pol sata, dnevno suho brisati, jedamput u tjednu treba ga izribati vrućom vodom u koju se stavi toliko hipermangana da je voda ljubičasta. Od vremena do vremena dobro je hladionik sumporiti na taj način, da jedan štapić sumpora stavimo na tanjurić, zapalimo i pustimo u zatvorenom ormaru izgoriti.

10. Rabljena mast može se očistiti, da se na nju nalije trostruka količina vode, doda malo izrezanog luka i komad tvrdoga kruha. To se pusti kuhati, a pjena se obire. Kad je mast pročišćena stavi se u posudu široke površine i pusti ohladiti. Kad je mast tvrda odijeli se od vode, još jednom rastopi, a kad se opet stvrdne može se opet upotrebljavati kao čista mast.

Jestvenici za mjesec siječanj -- januar

11 Januar

25	**OBJED:** Govedska juha, riža od jetara, bečki odresci, endivija šalata, lata od krumpira, torta od čokoade. **VEČERA:** Rezinci s mesom, jabuke.	IZ IZBE:	SA TRGA:
26	**OBJED:** Juha od kruha, paprika popečci, pire od graška nabujak od oraha. **VEČERA:** Pržena teleća jetra, salata od graha.	IZ IZBE:	SA TRGA:
27	**OBJED:** Juha od zelenja, pržena svinjetina, ričet, pita od sira. **VEČERA:** Čaj, gušća jetra ili šunka, narandže.	IZ IZBE:	SA TRGA:
28	**OBJED:** Juha od cvjetače, rostbef, fino varivo, punjeni tuljčići. **VEČERA:** Palačinke sa šunkom ili riža na mlijeku.	IZ IZBE:	SA TRGA:
29	**OBJED:** Juha od kosti, kuhane ploškice od jaja, teleća pečenka, pečeni krumpir, salata od leće, savijača od vrhnja. **VEČERA:** Puding od riže ili omlet od jaja.	IZ IZBE:	SA TRGA:
30	**OBJED:** Juha od krupice, frigane ribe, pečene ploške od krumpira, salata od celera, pečeni mišići. **VEČERA:** Brodetto i žganci, kompot.	IZ IZBE:	SA TRGA:

Praktični savjeti

1. Ne počne se prije jesti, dok ne počne domaćica ili stariji.

2. Prije nego se počne jesti otvori se ubrus i stavi na krilo.

3. Kad se juha jede valja paziti, da se ne srče i da se k ustima prinese široka strana žlice, a tanjur se odigne od sebe.

4. Kad se juha pojede ostavi se žlica na tanjuru.

5. Nož se drži u desnoj ruci, a vilica u lijevoj. Meso se ne smije izrezati, već se komadić po komadić odreže i sa malo variva nosi u usta.

6. Nož se ne smije stavljati u usta.

7. Tanjur ne smije se kruhom čvrsto obrisati. Pribor poslije jela ostavimo na tanjuru s desne strane jedan uz drugi.

8. Dok se jede ne smije se voda piti.

9. Kruh se ne smije odgrizavati, već komadić po komadić rukom otkidati i nositi u usta.

10. U usta uzimati treba uvijek samo male komadiće.

11. Dobro odgojen čovjek jede svako jelo i kod stola ne prigovara.

12. Nije pristojno na tanjuru jelo ostavljati.

13. Ribe se ne jedu vilicom i nožem, već samo vilicom i komadićem kruha.

14. Mekane tjestenine jedu se vilicom, nikada nožem.

15. Dobro je naučiti se jabuke, kruške, naranče i slično voće jesti nožem i vilicom.

16. Suhi kolačići smiju se prstima prinositi ustima.

17. Usta valja uvijek dobro obrisati u ubrus, prije nego se pije voda. Punim ustima ne smije se piti.

18. Kod jela valja ruke držati tako, da su lakti prislonjeni uz tijelo, a ne da se ruke šire ili se njima na stol prislanja.

19. Domaćica mora učiti djecu pristojno jesti dok su još sasma malena i poslije to strogo nadzirati. Na pristojno uzimanje hrane mora domaćica naučiti i svoju služavku.

Jestvenici za mjesec siječanj-veljaču -- januar-februar

31	**OBJED:** Juha od kosanog mesa, pikantni ponečci, kroketi od krumpira, kolač sa posipkom. **VEČERA:** Jetrene kobase, pirjani krumpir, narandže.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
1 **Veljača** **Februar**	**OBJED:** Juha od kosti, žličnjaci od brašna, pisana pečenka u lisnatom tijestu, pirjana mrkva, pirjano crveno zelje, pita od badema. **VEČERA:** Maslac sa sardelicama i čaj, jabuke.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
2	**OBJED:** Francuska juha, teleći kotleti, prisiljeno zelje, savijača od jabuka. **VEČERA:** Francuski krumpir.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
3	**OBJED:** Juha od krumpira, pečenje od kosanog mesa, varivo od krumpira, pita od oraha. **VEČERA:** Krpice sa krupicom ili kajgana sa kiselim krastavcima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
4	**OBJED:** Juha od bjelog graha, nadjeveni pilići, mješana šalata, mutvara od krupice. **VEČERA:** Poširana jaja, kompot ili voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
5	**OBJED:** Dalmatinska juha, svinjska pisana pečenka, krumpir sa peršinom i pire, pržene jabuke. **VEČERA:** Šunka sa jajima, kisela paprika.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Praktični savjeti

1. Voće, koje želimo konzervirati, ne smije biti posve zrelo. Najprije se oguli ili opere.

2. Kad gulimo voće činimo to posebnim nožem i stavljamo olupljene kriške u vodu u kojoj ima limunova soka.

3. Povrće najprije očistimo i prije steriliziranja kuhamo nekoliko minuta u slanoj vodi. Poslije se hladnom vodom opere i cijedi na cjedilu.

4. Voće ili povrće slaže se gusto u staklenke, da se poslije ne digne na površinu.

5. Staklenke ne smiju se do vrha napuniti, jer zapor ne drži.

6. Kod ukuhavanja treba paziti osobito na čistoću. Staklenka, guma i poklopac moraju biti posve suhi. Guma se može tako dugo upotrebljavati dok ne popusti elastičnost.

7. Staklenku valja uvijek nagnuti, kad se u nju tekućina ulijeva.

8. Povrće treba nakon nekoliko dana ponovno sterilizirati, samo nešto kraće vrijeme.

9. Marmelade valja vruće ulijevati u staklenke. Da staklenka ne pukne stavi se u lonac hladne vode, pa se vruća sadržina bez brige ulijeva.

10. Staklenke, u kojima je pekmez, ostave se otvorene, dok se sadržina ohladi. Poslije se zatvore celofanom ili se u patentiranim staklenkama sterilizira 10 minuta.

11. Vrijeme steriliziranja nije kod svakog povrća ili voća jednako, zato će se domaćica uvijek poslužiti skrižaljkom, u kojoj je vrijeme kuhanja označeno. Veće staklenke potrebno je da se kuhaju nešto dulje kod označene temperature.

12. Trajanje ukuhavanja računa se od časa kad je postignuta propisana toplina. Toplina se regulira primicanjem i odmicanjem lonca k vatri i od vatre.

Jestvenici za mjesec veljaču -- februar

6	**OBJED:** Praška juha, pržena žemlja, varivo od špinata, ženske mušice. **VEČERA:** Puding od vrhnja i pirjana mrkva ili trenci.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
7	**OBJED:** Juha od vrhnja, čolet, slanci, engleski puding. **VEČERA:** Žličnjaci s jajima i umaka od rajčice.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
8	**OBJED:** Govedska juha, ukuhana krupica, pečeni odojak, talijanska šalata i zelena šalata, jednostavne pokladnice. **VEČERA:** Rezanci s mesom ili propirjana govedina sa pireom od krumpira.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
9	**OBJED:** Juha od mrkvice, rostbef sa senfom, uštipci od krumpira, pita od jabuka. **VEČERA:** Risotto od teletine, jabuke.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
10	**OBJED:** Juha od vrganja, pečeni pilići, šalata od krumpira, puding od naranča. **VEČERA:** Narezak i salata od cikle.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
11	**OBJED:** Juha od leće, kiselo zelje, okruglice od žemlje, rezanci s orasima. **VEČERA:** Palačinke s moždjanima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Praktični savjeti

1. Prije pranja valja rublje izbrojiti, upisati, odijeliti zamazanije od čišćega. Kuhinjske krpe, kao i šaro rublje, valja uvijek svako posebno namočiti. Moči se u mlaku vodu.

2. Dan prije pranja pobrinut će se domaćica, da joj je pripravljeno korito, sapun, lug i drva.

3. Ima li u rublju posebnih mrlja, najprije se one moraju posebno isprati, a onda se mogu ti komadi staviti s ostalim rubljem. Zamrljana mjesta valja kod močenja dobro nasapunati.

4. Rublje treba najprije iz vode u kojoj je bilo rublje namočeno isprati, zatim se pere najprije u mlačnoj a onda u vrućoj vodi.

5. Za pranje rublja najbolji je lug od pepela bukovog drva.

6. Rublje se može u kotlu kuhati ili u parenici pariti. Ako se rublje pari, ostavlja se u parenici preko noći.

7. Rublje treba dobro isprati u čistoj vodi, najbolje je ako se to može učiniti u vodi tekućici.

8. Plavilo se može u maloj mjeri upotrijebiti, da bude rublje bjelije. U istu vodu, u kojoj se stavi plavilo, dobro je staviti malo kuhanog škroba.

9. Za sušenje rublja bolje je pocinčana žica od užeta.

10. Vunene stvari ne smiju se obiesiti na uže ili žicu, već ih treba položiti na dasku, da se suše.

11. Rublje treba prije pranja okrpati, ako se to ne učini, onda se mora bar prije gladienja.

12. Praktično je krpati rublje na stroju, jer se učini brže i ljepše.

13. Kad se prestane šivati na stroju, valja pod iglom uvijek ostaviti komadić krpe.

14. Prije nego se stroj maže uljem, valja ga dobro oprašiti i obrisati. Poslije uporabe valja stroj odmah zatvoriti.

15. Ispuštenu očicu na čarapi treba kačkalicom dignuti, a svaku i najmanju rupicu zakrpati. Čarape se peru napose i bez luga. Svilene čarape ne smiju se gladiti.

16. Svileno rublje se gladi izmedju dvije krpe, da ne izgubi sjaj i da ne puca. Frutir rublje se ne gladi.

Jestvenici za mjesec veljaču -- februar

12	**OBJED:** Juha od rajčice, berlinski odresci, varivo od leće, roščići bez jaja. **VEČERA:** Punjeni krumpiri, jabuke.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
13	**OBJED:** Juha od prekrupe, francuski krumpir, orehnjača. **VEČERA:** Popečci od kelja i umaka od sardelica.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
14	**OBJED:** Juha od kruha, svinjska rebarca, varivo od poriluka, mjeseci. **VEČERA:** Gulaš i žganci, naranče.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
15	**OBJED:** Govedska juha, prženi grašak, pečena pura, francuska salata, dioš pita. **VEČERA:** Rezanci s mesom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
16	**OBJED:** ka s jajima, prženi trenci, ko-Prežgana juha, govedja pečenlačići od lisnatog tijesta, pita s pekmezom. **VEČERA:** Hladetina i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
17	**OBJED:** Bijela juha s lukom, nadjevena teleća prsa, slatko zelje, pečeni krumpir. **VEČERA:** Mesnate kobase, pire od graška.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Praktični savjeti

1. Parketirani podovi najbolje se čiste rastopinom voska i benzina. Mrlje iz poda otstranjuje se benzinom, ako su mrlje prodrle dublje u drvo, onda se moraju parketi ostrugati. Masne mrlje čiste se terpentinom.

2. Vapnene mrlje na prozorima čiste se octom, mrlje od uljene boje terpentinom, mrlje od muha špiritm. Zamazano mliječno staklo čisti se terpentinom i smjesom krede i špirita. Smrznute prozore obrišemo krpom, koju smo umočili u toplu slanu vodu. Prozore ne valja prati kad sunce u njih upire, jer uslijed kemijskih promjena, koje nastaju utjecajem sunčanih zraka, staklo pomodri.

3. Sagovi se najprije dobro istuku i kefaju. Da se malo osvježe iskefaju se vodom, u koju se doda malo soli i octa, ili još bolje malo salmiaka. Masne mrlje iz saga vade se benzinom. Mrlje od uljene boje najbolje se čiste terpentinom. Stearin od svijeće iz sagova vadi se pomoću bugačice i vrućeg gladila.

4. Mramorne ploče, koje su izgubile sjaj, namašu se terpentinovim uljem, u koji se rastopi malo voska. Ovim se ploča namaže i suhom krpom isjaji.

5. Mrlje sa politiranog pokućtva, koje su nastale od vode, mogu se otstraniti smjesom pepela od cigare i malo ulja. Olaštiti se može politirano pokućtvo jezgrom od oraha tako, da se orahova jezgra umota u tanku krpicu, malo istuče, da pusti ulje, i time se pokućtvo dobro trlja.

6. Srebrno posudje čisti se magnezijem. Magnezij se satre u prah i izmiješa vodom i tare se time posudje. Poslije se u mlakoj vodi ispere i dobro briše.

7. Predmeti od sadre operu se brzo u mlačnoj sapunici i brzo osuše.

8. Masne mrlje iz slonove kosti vade se magnezijem i benzinom. Smjesu tučenog magnezija i benzina ostavi se na kosti dok se posuši, a onda se istom okefa.

Jestvenici za mjesec veljaču -- februar

18	**OBJED:** Juha od moždjana, šaran, pečeni krumpir, slatki kolačići od čvaraka. **VEČERA:** Frigane lokarde sa paprikom ili žganci i mlijeko.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:** *)
19	**OBJED:** Juha od suhog graška, govedja pečenka s madeira umakom žličnjaci, palenta, nabujak od krupice. **VEČERA:** Kroketi od šunke i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
20	**OBJED:** Juha od zelenja, puding od špinata, pirjana riža, požunski rošćići. **VEČERA:** Makaroni i umaka od rajčica.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
21	**OBJED:** Juha od riže, pečena guska, mlinci, zelena šalata, nabujak od snijega. **VEČERA:** Krpice sa zeljem.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
22	**OBJED:** Govedska juha, okrugljice od mrvica, kuhana govedina, pirjana riža, umaka od limuna, bečki odrezak, šalata od zelja, pokladnice. **VEČERA:** Gušća jetra, čaj.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
23	**OBJED:** Juha od saga, kuhana svježa svinjetina, kisela repa, uštipci od sala. **VEČERA:** Krpice sa sirom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

*) Ovu NABAVKU **izreži** i ponesi na trg

Praktični savjeti

1. Dobra domaćica će paziti, da joj u domu bude što više zraka i sunca, pa će prostorije što više zračiti.

2. Zdravo je spavanje kod otvorenih prozora, pa je dobro djecu već zarana na to priučavati.

3. Najveću i najljepšu sobu odredit će domaćica za spavanje.

4. Domaćica mora paziti na red i čistoću u stanu. Najveća čistoća treba da je u kuhinji.

5. Na čistoću zahoda treba osobito paziti.

6. Valja paziti, da se ruke peru uvijek prije jela, a kupati se valja po mogućnosti bar jedamput nedjeljno.

7. Domaćica mora paziti na dobru i pravilnu hranu svoje obitelji.

8. Iza rada mora uvijek uslijediti odmor. Najbolji odmor je san, za to će domaćica paziti, da joj ukućani dovoljno spavaju. Djeca trebaju 9—10 sati sna, odrasao čovjek 7 sati.

9. Domaćica će naučiti djecu i ukućane, da ne pljuju na pod, da stave ruku ili rupčić na usta kada kašlju ili kišu, da ne ljube nikog u usta i da ne piju iz čaše za drugim.

10. Paziti valja, da su djeca što više na zraku i suncu, pa ih i za kišnih dana valja voditi na šetnju.

11. Domaćica će tražiti od djece i ukućana, da si dobro brišu noge, da ne donose prašinu i blato u kuću.

12. Mokre kaputе i cipele ne smiju se nositi u sobe, a odjevne predmete ne valja stavljati po krevetu.

13. Domaćica će tražiti od djece i ukućana, da svaku stvar nakon uporabe stavljaju na svoje mjesto.

14. Sunčanje je zdravo, samo se sunčanjem mora početi polagano. Prvi dan smije se sunčati samo 10 minuta.

Jestvenici za mjesec veljaču-ožujak -- februar-mart

24	OBJED: Juha od graška, teleći but sa slaninom, varivo grah, savijača od bisquita sa orasima. VEČERA: Pirjama, jetra i žličnjaci.	IZ IZBE:	SA TRGA:
25	OBJED: Juha od cvjetače, kuhano suho meso, kiselo zelje, omlet. VEČERA: Safalade i šalata od krumpira.	IZ IZBE:	SA TRGA:
26	OBJED: Juha od krupice, frankfurtska pečenka, savijača od krupice, nabujak od riže. VEČERA: Kuhani jezik i pire od krumpira.	IZ IZBE:	SA TRGA:
27	OBJED: Francuska juha, pečena riba, šalata od graha, makovnjača VEČERA: Bavarska jaja i kiseli krastavci ili čokolada i mliječni kruh.	IZ IZBE:	SA TRGA:
28	OBJED: Juha od teletine, pržolica, varivo od leće, torta od kave. VEČERA: Palačinke sa šunkom.	IZ IZBE:	SA TRGA:
1 **Ožujak - Mart**	OBJED: Juha od kosti, krpice, govedja pečenka s rajčicom, pržene okruglice od krupice, pečeni mišići. VEČERA: Pirjani bubrezi, restani krumpir.	IZ IZBE:	SA TRGA:

Praktični savjeti

1. Perje se može dati očistiti u zato posebnim strojevima ili si to domaćica učini sama, da perje stavi u prozirnu tkaninu, dobro ga opere i stavi na jako sunce da se suši.

2. Haljine, koje su od sjedenja dobile sjaj isčetka se dobro mlačnom vodom u kojoj se rastopi malo salmiaka i soli.

3. Zamazani ovratnici na kaputima čiste se rastopinom salmiaka i spirita u vodi. Na 1 litru vode uzme se žlica salmiaka i žlica špirita, pa se time omašteno mjesto dobro četka.

4. Muški šeširi neće biti skroz masni, ako se izmedju kože i pusta stavi malo bugačice ili novinskog papira.

5. Mokra krzna ne suše se na peći. Krzno se dobro iskefa, pusti se sušiti i onda se dobro češlja.

6. Škripanje cipela može se otstraniti, ako se potplati namažu toplim uljem. Namažu li se potplati toplim lanenim uljem ne propuštaju vodu.

7. Mrlje sa smedjih cipela otstranimo toplim mlijekom, ako kožu čistom krpicom umočenom u mlijeko i dobro trljamo.

8. Mokre cipele moraju se staviti na kalup da se suše, a tko nema kalupa neka ih ispuni toplim krpama.

9. Galoše se peru čistom krpom još bolje spužvom, suho brišu i isjaje. Ljeti se ispune papirom, da zadrže svoj oblik.

10. Ljetne haljine ili zastori ne smiju se spremiti naškrobjeni, jer postanu sivi i pucaju.

11. Mrlje iz vunenih tkanina izvade se najbolje eterom, jer on ne ostavlja kolobara.

12. Vunene tkanine valja glačati tako, da na tkaninu stavimo mokru krpu, na ovu suhu i preko te suhe krpe povlačimo lagano gladilom.

13. Srebrni predmeti mogu se dobro očistiti Berndorferovim praškom.

14. Kuhinjske vage se čuvaju, ako se na njima ne ostavljaju utezi.

Jestvenici za mjesec ožujak -- mart

2	**OBJED:** Juha od krive kašice, kosani popečci, varivo od kelja, štruklji. **VEČERA:** Fileki i okrugljice od žemlje.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
3	**OBJED:** Juha od korabice, nadjeveni teleći popečci, valjušci od krumpira, nabujak od vrhnja **VEČERA:** Perkelt i žličnjaci.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
4	**OBJED:** Juha od celera, svinjska rebarca, ričet, savijača od sira. **VEČERA:** Topla nadjevena jaja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
5	**OBJED:** Dalmatinska juha, prženi teleći kotleti, fino varivo, pita od oraha. **VEČERA:** Sarma od kelja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
6	**OBJED:** Juha od ribe, krivi bakalar, palačinke sa sirom. **VEČERA:** Brodetto i palenta.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
7	**OBJED:** Juha od kosanog mesa, suho meso kuhano, kiselo zelje, torta od oraha. **VEČERA:** Pečeni krumpir s maslacem.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Praktični savjeti

1. Kuhinjsko posudje treba jedamputa na godinu iskuhati u rastopini sode. Najzgodnije je, da se to učini iza božićnih praznika, kad se sudje mnogo upotrebljavalo.

2. Čaše je takodjer dobro oprati u čitoj rastopini sode, a eventualni talog otstranimo limunovom kiselinom ili ostacima od limuna

3. Kristalne vaze dobro je oprati špiritom i čistom krpom obrisati, da dobiju sjaj.

4. Crne tepsije dobro je najprije papirom dobro obrisati.

5. Pribor (noževe i vilice) takodjer je dobro najprije u novinski papir čvrsto obrisati, a onda istom prati.

6. Drveno posudje valja takodjer u rastopini sode dobro izribati, a kuhače i manje drvene predmete dapače iskuhati.

7. Rub od štednjaka i ploču najbolje je najprije novinskim papirom dobro obrisati, a onda pijeskom i sodom čisto oprati.

8. Boce najbolje je solnom kiselinom iznutra oprati i poslije čistom vodom dobro isplahnuti. Za čišćenje boca vrlo su dobre koprive.

9. Prije nego se zamazano sudje pere, dobro je ostatke od jela keficom i jako vrućom vodom otstraniti. Time se sačuvaju ruke, a i sam posao nije više neugodan.

10. Posudje treba u dvije vode oprati, pustiti ga da se ocijedi, a onda istom čistom krpom obrisati.

11. Novinski papir dobro je upotrijebiti i kod pranja prozora, jer se njime staklo jako dobro može isjajiti. Uporabom novinskog papira u kućanstvu štedimo na krpama.

Jestvenici za mjesec ožujak -- mart

8	**OBJED:** Govedska juha, ribana kašica, obložena govedina, pržena janjetina, šalata od matoviljca, štrcani kolačići. **VEČERA:** Narezak i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
9	**OBJED:** Juha od bijelog graha, rostbef, varivo od poriluka, nabujak od riže. **VEČERA:** Krpice sa šunkom .	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
10	**OBJED:** Praška juha, teleća pečenka, pirjano kiselo zelje, pečeni krumpir, pržena savijača od badema. **VEČERA:** Risotto s vrganjima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
11	**OBJED:** Juha od cvjetače, paprika popečci, pire od graška, puding od naranče. **VEČERA:** Garnirani liptauer i čaj.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
12	**OBJED:** Juha od krumpira, pečena janjetina, mladi luk, šalata od krumpira, jastučići punjeni sirom. **VEČERA:** Tvrdo kuhana jaja i matoviljac.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
13	**OBJED:** Juha od vrganja, topla nadjevena jaja, pirjana riža, ploške od kakaoa. **VEČERA:** Krumpir gulaš.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Praktični savjeti

1. Koricu od limuna nije dobro strugati na ribež već nožem tanko guliti, pa onda kosati. Ne valja ju u smjesu kod kolača prerano staviti, jer postane gorka i gubi na aromi.

2. Bademe i pistacije ne smijemo ostaviti dugo u vodi, kad ih hoćemo oguliti, jer potamne odnosno izgube lijepu zelenu boju.

3. Oblike za kreme polijemo vodom i posipamo šećerom ili namažemo bademovim uljem.

4. Želatina se najprije u hladnoj vodi opere, onda u žlici mlake vode rastopi. Ne smije biti vruća voda, jer onda zaudara.

5. Da aspik postane bistar, procijedi se, pa se na 1 litru tekućine dade izgnječene lupine od 2 jaja, 3 dkg oprane gelatine i snijeg od bjelanjka. Nekoliko minuta se pusti kuhati i pokrito pusti stajati, dok se bjelanjak na površinu digne. Zatim se kroz krpu procijedi.

6. Umak čokoladu valja polagano topiti samo nad parom ili u toploj vodenoj kupelji i neprestano miješati. Paziti treba, da ne dodje unutra voda.

7. Kostanje za pire ili tortu priredi se ovako: Najprije se operu, zarežu i dadu u pećnicu, da se raspuknu. Sada se lako ogule i stave na par minuta u kipuću vodu ,da postanu mekani i da se dadu pasirati.

5. Puding se kuha u vodi tako, da mu je voda uvijek 3 cm ispod poklopca. Vodu treba uvijek nadolijevati, da ne pokipi.

9. Kad se pirja riža ne smije se nikada miješati, već kad se na masti ispeče nadolije se vodom i pokrito pusti kuhati. Kad voda pokuha, riža je kuhana. Na šaku riže računa se šalica i pol vode.

10. Pjenu od juhe ne valja skidati, jer se onda otstrane najhranjivije čestice. Pjena se prokuha i kad juha polagano kuha, postane bistra.

Jestvenici za mjesec ožujak -- mart

14	**OBJED:** Juha od sitniša, pečene kokoši, varivo od špinata, roščići bez jaja. **VEČERA:** Pržene žabe i radić.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:** *)
15	**OBJED:** Juha od kosti, žličnjaci od jetra, bifteki i jaja, varivo od krumpira, mramorni kolač. **VEČERA:** Šalata od krumpira s jajima i kiselim krastavcima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
16	**OBJED:** Francuska juha, pirjani popečci, kroketi od krumpira, pogačice od čvaraka. **VEČERA:** Matoviljac i tvrdo kuhana jaja, kompot.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
17	**OBJED:** Juha od rajčice, pečenje od kosanog mesa, varivo od prokulice, riža s voćem. **VEČERA:** Pošírana jaja sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
18	**OBJED:** Juha od leće, naravni odresci, pirjana riža i šalata glavatica, crnac u košulji. **VEČERA:** Punjeni krumpir, naranče.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
19	**OBJED:** Bijela juha s lukom, svinjska rebarca, varivo od mrkve, savijača od vrhnja. **VEČERA:** Moždjani sa jajima, zelena paprika, kiseli krastavci.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

*) Ovu NABAVKU **izreži** i ponesi na trg

Novi nazivi trgova i ulica u Zagrebu

A

Sada:	Prije:
Amruševa ulica	Sudnička ulica
Andrijevićeva ulica	Vinogradska cesta
Aleksandra trg	Wilsonov trg
Ancelova ulica	Željezničarski dom V.
Albrechtova ulica	Željezničarski dom VIII.

B

Branimirova ulica	Baroševa »B.« cesta
Barutanski brijeg	Barutanski jarak brdo
Buntićeva ulica	Hercegovački odvojak
Bleiweisov trg	Kolodvor Sava
Bukovčev trg	Lašćinska cesta
Bistranska ulica	Magazinska cesta III.
Brezovačkoga ulica	Markova ulica
Bačvarska ulica	Martićeva ulica
Brdovačka ulica	Mekčice III.
Bednjanska ulica	Miramarska cesta
Branjugova ulica	Vlaška ulica (uz br. 29.)
Banjavčićeva ulica	Zavrtnica
Bulvanova ulica	Zeljezničarski dom 10.
Botićev trg	Kanal III. trg
Brusinina ulica	Kanal zapadno od trga
Budmanijeva ulica	Kanal V. ogranak
Bumićeva ulica	Kanal VI.
Baštijanova ulica	Na Pongračevom II.
Belostenčeva ulica	Nova ulica
Buconjićeva ulica	Pantovčak
Babukićeva ulica	Pešćenica III.
Blažekova ulica	Pešćenica IV.
Bužanova ulica	Pešćenica VII.
Basaričkova ulica	Na Pongračevom
Bosutska blica	Putine
Beogradska ulica	Račkoga produljena
Brozova ulica	Spojna cesta I.
Badalićeva ulica	Spojna cesta II.
Bistrička ulica	Svetice
Belečka ulica	Trešnjevka II.
Bisačka ulica	Trešnjevka
Bosiljevska ulica	Trešnjevka VIII.
Bribirska ulica	Trešnjevka XIII.
Brinjska ulica	Trešnjevka XV.
Bogovačka ulica	Trešnjevka XVI.
Bilajska ulica	Trešnjevka XIII.
Bužimska ulica	Trešnjevka XXI.

C

Creska ulica	Na Pongračevom VI.
Cernička ulic a	Novi put III.

Jestvenici za mjesec ožujak -- mart

20	**OBJED:** Dalmatinska juha, kuhana riba, šalata od krumpira, palačinke. **VEČERA:** Krustade cd riže i matoviljac.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
21	**OBJED:** Juha od moždjana, janjetina u umaci, rezanci, fanjki. **VEČERA:** Palačinke punjene špinatom, kompot.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
22	**OBJED:** Govedska juha, kuhane ploškice od jetara, pržena svinjetina, cumberland umaka, zelena šalata i šalata od graha, francuski jež. **VEČERA:** Kuhana govedina na šalatu i jaja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
23	**OBJED:** Juha od mrkvice, pikantni popečci, žganci, jastučići punjeni pekmezom. **VEČERA:** Jezik kuhani i šalata od krumpira.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
24	**OBJED:** Juha od suhog graška, zec u umaci, valjušci od krumpira, uštipci od cimeta. **VEČERA:** Sardine, jaja i čaj, jabuke.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
25	**OBJED:** Juha od zelenja, pečeni janjeći but, šalata od cvjetače i zelena šalata, češke pogačice. **VEČERA:** Teleći paprikaš i puding od vrhnja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Sada:	Prije:
Cmrok	Smrok
Cernjanska ulica	Svetice
Cernička ulica	Tratinska cesta
Cetingradska ulica	Trešnjevka X.
Cesargradska ulica	Trešnjevka III.
Cavtatska ulica	Kalinovica
	Č
Čubranovićeva ulica	Na Kanalu II.
Čučerska uli a	Svetice
Čulinečka ulica	Svetice južni odvojak
Čazmanska ulica	Miramarska cesta
	D
Degenova ulica	Bijenička cesta
Dvorište	Borongajska cesta
Dvorničićeva ulica	Švabin brijeg
Derenčinova ulica	Kamaufova ulica
Dobri dol	Filipovićeva ulica
Domobranska ulica	Koturaška cesta
Doljani	Livadarski put
Desinićka ulica	Magazinska cesta VI.
Dubravkin trg	Na Kanalu II. i III. trg
Držićeva ulica	Na Kanalu južno od trga
Dobrilina ulica	Na Pongračevom VIII.
Daničićeva ulica	Nova cesta
Drenovačka ulica	Novi put IV.
Deželićeva ulica	Prilaz Gjure Deželica
Dubravska ulica	Svetice
Donje Svetice	Svetice
Dugoselska ulica	Svetice
Dražica	Sv. Duh uz br. 31.
Dunjevac	Sv. Duh uz br. 70.
Dobojska ulica	Trešnjevka I.
Dubrovačka ulica	Trešnjevka VII.
Drivenička ulica	Trešnjevka XIII.
Dreznička ulica	Trešnjevka XVII.
Dukljanimova ulica	Trg N. Zgb. Zbor
Domagojeva ulica	Trg N. južno od Sajmišta
Dežmanova ulica	Tuškanac prolaz od Ilice
Davor	Tuškanac
	E
Eisenhutova ulica	Kukuljevićeva ulica
	F
Freudenreichova ulica	Kazališna ulica
Fonova ulica	Kolodvor Sava
Frankova ulica	Medjašna ulica
Felbingerove stube	Sto stuba
Fratrovac	Veliki dol
	G
Glinska ulica	Miramarska cesta
Gacka ulica	" "
Gorićgradska ulica	Novi put IV. uz Tratin. cestu
Gorjanska ulica	Novi put II.
Granice	Strma cesta iza br. 10.
Gudura	Strma cesta

Jestvenici za mjesec ožujak -- mart

26	**OBJED:** Juha od prekrupe, kuhana svježa svinjetina, kisela repa, savijača od čokolade. **VEČERA:** Safalada i šalata od krumpira.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
27	**OBJED:** Prežgana juha, francuski krumpir, saće. **VEČERA:** Krpice sa krupicom, kompot.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
28	**OBJED:** Juha od kruha, bečki odresci, ričet, žličnjaci od snijega. **VEČERA:** Risotto s teletinom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
29	**OBJED:** Juha od kosti, savijača od plućica, odojak, miješana šalata, puding od kave. **VEČERA:** Narezak, maslac i čaj.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
30	**OBJED:** Juha od riže, teleći kotleti, varivo od prokulice, uštipci od sala. **VEČERA:** Omlet od jaja sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
31	**OBJED:** Juha od cvjetače, nadjevene pržolice, rezanci, pita od čokolade. **VEČERA:** Puding od riže, kompot.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Sada:	Prije:
Granešinska ulica	Svetice
Gatalovečka ulica	Trešnjevka II.
Grebengradska ulica	Trešnjevka II.
Grobnička ulica	Trešnjevka XI.
Gvozdanska ulica	Trešnjevka XIV.
Golubovac	Tuškanac iza Streljane
Gvozd	Tuškanac uz kuću br. 6
Gubčeva Zvijezda	Zvijezda
Gregorjančeva ulica	Medvešćak-Voćarska
Glanočka	Dužice III.
Goljački ogranak	Goljak
Gorički odvojak	Gorice
Grana	Horvatovac
Gajdekovo	Švabin brijeg
Galovačka ulica	Martinovka V.
Glogovac	Medvešćak uz br. 20.
Glogovnička ulica	Miramarska cesta
	H
Hektorovićeva ulica	Na Kanalu I.
Horvaćanski zavoj	Selska cesta
Hreljinska ulica	Savska cesta
Hruševečka ulica	Trešnjevka XII.
Hartmanova ulica	Zeljezničarski dom VI.
Harambašićeva ulica	Borongajska cesta
Hochmanova ulica	Ciglana
Hrvojeva ulica	Hatzova ulica
Horvaćanski zavoj	Horvati
Habdelićeva ulica	Jezuitska ulica
Hanuševa ulica	Kolodvor Sava
Hirčeva ulica	Lipna ulica
Humska ulica	Magazinska cesta
	I—J
Javorovac	Bijenička cesta
Jordanovačke livade	Jordanovac
Imotska ulica	Kalinovica
Ilirski trg	Kipni trg
Jankovačka ulica	Kruge
Ilovska ulica	Miramarska cesta
Iločka ulica	Novi put I.
Ivanička ulica	Pružna cesta I.
Ivkančeva ulica	Završnica
Jorgovanićeve stube	Mošinskoga ulica
Jadranska ulica	Paromlinska uz br. 62.
Jankovačka ulica	Trnjanska cesta
Jabukovac	Tuškanac iza br. 18.
Jagodnjak	Voćarska cesta
Jakićeva ulica	Zeljezničarski dom I.
	K
Klenovac	Bijenička cesta
Karadžićeva ulica	Boškovićeva ulica
Klučka ulica	Dužice
Kozarčeva ulica	Novi Goljak
Kruševačka ulica	Horvaćanka cesta
Kosirnikova ulica	Jelenovac
Klaićeva ulica	Jelisavina ulica
Konjička ulica	Kalinovica
Katarinin trg	Katarinski trg

Jestvenici za mjesec Travanj -- April

1	**OBJED:** Juha od leće, pečena riba, šalata od krumpira, ploške od kakao. **VEČERA:** Rezanci ili umaka od vrganja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
2	**OBJED:** Juha od krupice, teleći but sa slaninom, okruglice u ubrusu, mjeseci. **VEČERA:** Pašteta od jetara i čaj, kompot.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
3	**OBJED:** Juha od bijelog graha, bakalar, pirjano kiselo zelje, palačinke. **VEČERA:** Brodetto i žganci.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
4	**OBJED:** Juha od mrkvice, nadjevena teleća prsa, varivo od leće, mutvara od brašna. **VEČERA:** Gulaš i žličnjaci.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
5	**OBJED:** Govedska juha, žličnjaci od krupice, obložena govedina, pržena janjeća rebarca, zelena šalata i mješana šalata, dioš pita. **VEČERA:** Hladna pečena janjetina, luk, šalata, kolači.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
6	**OBJED:** Ragout od teletine, svinjska pisana pečenka, kolačići od lisnatog tijesta, pržena krupica, torta od lješnjaka. **VEČERA:** Okrugljice od žemlje, umaka od rajčice, kolači.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Sada:	Prije:
Kružićeva ulica	Klaonička cesta
Koranska ulica	Koturaška cesta
Kalnička ulica	Magazinska cesta
Kupska ulica	Martinovka III.
Kukovićeva ulica	Marulićeva ulica
Kvaternikov trg	Medjašni trg
Kamenjak	Medvešćak
Klanječka ulica	Mekčice I.
Kršnjavoga ulica	Vojnička ulica
Krčka ulica	Vrbik uz br. 32
Kontakova ulica	Željezničarski dom II.
Krešićeva ulica	Željezničarski dom VIII.
Krupićeva ulica	Željezn. dom uz želj. prugu
Kazotićev trg	Željezničarski dom
Kuraltovac	Željezničarski dom IV.
Karašička ulica	Putine
Kamengradska ulica	Novi put
Kašinska ulica	Miramarska cesta
Kalnička ulica	Nova cesta uz br. 43
Krupska ulica	Paromlinska cesta
Kušlanova ulica	Pešćenica V. i VI.
Krešimirov trg	Račkoga produljena
Kukuljevićeva ulica	Radnički dol
Kninska ulica	Spojni put
Kruškovac	Sv. Duh
Kažolićev trg	Školski trg
Koranska ulica	Športska cesta
Kneginečka ulica	Trešnjevka II.
Krapinska ulica	Trešnjevka III.
Kostelska ulica	Trešnjevka III.
Klenovnička ulica	Trešnjevka XXI.
Krijesnice	Trnskoga ulica
Klaićeva ulica	Tvornička ulica
Korito	Tuškanac sjev. od serp.
Kuševićeva ulica	Vijećnička ulica
	L
Lonjska ulica	Miramarska cesta
Lička ulica	Miramarska cesta
Langov trg	Nadbiskupski trg
Lošinjska ulica	Pongračeva IV.
Lucićeva ulica	Na Kanalu III.
Livadićeva ulica	Pešćenica I.-VII.
Lobmayerov trg	Petrova ulica
Lastovska ulica	Savska cesta
Lukavečka ulica	Spojna cesta
Lupoglavska ulica	Svetice
Labudovac	Štosova ulica
Loborska ulica	Trešnjevka II.
Lipovečka ulica	Trešnjevka V. i VI.
Ljubljanski put	Vurovčice II.
Lenucijeva ulica	Željezničarski dom III.
Lorkovićeva ulica	Klaonička cesta
Ljubljanska ulica	Kolodvorska cesta
Lukovac	Laščinska cesta
Lipovac I. i II.	Laščinska cesta
Livadica	Livadarski put
Livadarski odvojak III.	Livadarski put
Livadarski odvojak I. i II.	Livadarski put
Livadarski odvojak IV. i VI.	Livadarski put

Jestvenici za mjesec travanj -- april

7	**OBJED:** Praška juha, bečki odresci, varivo od krumpira, ploške od vrhnja. **VEČERA:** Palačinke s vrganjima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:** *)
8	**OBJED:** Juha od celera, kosani popečci, varivo od slatke repe, mutvara od krupice. **VEČERA:** Krpice sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
9	**OBJED:** Juha od vrganja, kuhano suho meso, kiselo zelje, punjeni fišeci. **VEČERA:** Francuski krumpir.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
10	**OBJED:** Juha od ribe, šaran na paprici, riža i krumpir, češki uštipci. **VEČERA:** Pržene žabe i šalata, naranče.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
11	**OBJED:** Juha od kosanog mesa, teleća pečenka, varivo od poriluka, nabujak od riže. **VEČERA:** Varivo od špinata s jajima, kompot.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
12	**OBJED:** Juha od krive kašice, pisana pečenka u lisnatom tijestu, varivo od prokulice, nabujak od oraha. **VEČERA:** Riža na mlijeku, kompot.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

*) Ovu NABAVKU **izreži** i ponesi na trg

Sada	Prije:
M	
Matošova ulica	Gospodarska cesta
Mesićeva ulica	Josipovac
Mošinkoga ulica	Kapucinska ulica
Markovićev trg	Kapucinski trg
Mirinovac	Klanjčić
Mogorička ulica	Knežija
Mrežnička ulica	Koturaška cesta
Medvedgradska ulica	Kožarska ulica
Mirnovac	Ksaverska cesta
Mihaljevac	Ksaverska cesta
Marije Kraljice ulica	Kukovićeva ulica
Mandrovićeva ulica	Kukuljevićeva ulica
Mašićeva ulica	Laščinska cesta
Makančeva ulica	Laščinščak
Munjarski put	Magazinska cesta
Maksimirski zavoj	Maksimirska cesta
Maksimirske ledine	Maksimirska cesta
Marulićev trg	Mažuranićev trg
Miletićeva ulica	Mlinarska cesta
Malinova ulica	Mlinarska cesta
Menčetićeva ulica	Na Kanalu III.
Mandićeva ulica	Na Pongračevom III.
Medovićeva ulica	Petrova ulica
Margaretska ulica	Preradovićev trg
Meršićeva ulica	Selska cesta II.
Markuševečka ulica	Svetice
Mikloušićeva ulica	Tkalčićeva ulica
Maglajska ulica	Trešnjevka I.
Melengradska ulica	Trešnjevka I.
Maruševačka ulica	Trešnjevka II.
Mokrička ulica	Trešnjevka IV.
Modruška ulica	Trešnjevka XV.
Mali dol	Veliki Dol
N	
Neretvanska ulica	Paromlinska cesta
Njegoševa ulica	Pešćenica VII.
Nemčićeva ulica	Pešćenica VII.
Nartska ulica	Svetice
Nehajska ulica	Trešnjevka VI.
Novodvorska ulica	Trešnjevka XX.
Novigradska ulica	Trešnjevka XXI.
Ninska ulica	Knežija
Njivice	Kruge
Naumovac	Ksaverska cesta
O	
Orlovac	Cmrok do Ksavera
Ostrovička ulica	Dužice
Omiška ulica	Knežija
Orlovac	Ksaverska cesta
Ožegovićeva ulica	Lipna ulica
Oroslavska ulica	Magazinska ulica III.
Obrež	Magazinska ulica III.
Orljavska ulica	Paromlinska cesta
Ogrizovićeva ulica	Spojna cesta
Oborovska ulica	Svetice
Ozaljska ulica	Trešnjevka I.
Okićka ulica	Trešnjevka VI.

Jestvenici za mjesec travanj -- april

13	**OBJED:** Juha od vrhnja, pečenje od kosanog mesa, varivo od graha, uštipci od sala. **VEČERA:** Perkelt sa žličnjacima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
14	**OBJED:** Juha od korabice, nadjeveni teleći popečci, varivo od graška, štruklji. **VEČERA:** Fileki i okruglice sa slaninom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
15	**OBJED:** Juha od moždjana, rostbef sa senfom, karfiol s maslacem, Šparga ili prženi moždjani i šalata. **VEČERA:** Puding od špinata, kompot.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
16	**OBJED:** Dalmatinska juha, paprika popečci, varivo od korabice, pečeni mišići. **VEČERA:** Prženi moždjani i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
17	**OBJED:** Prežgana juha, krivi bakalar, savijača od badema. **VEČERA:** Zeleni pasulj na šalatu i jaja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
18	**OBJED:** Juha od krumpira, rostbef, varivo od mrkve, flameri od krupice. **VEČERA:** Risotto s vrganjima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

P

Sada:	Prije:
Pazinska ulica	Na Pongračevom IX.
Pila I.	Kruge
Pila II.	Nove Kruge zapadna strana
Pila III.	Nove Kruge istočna strana
Pucićeva ulica	Na Kanalu III.
Plinarsko naselje	Novi Naseljak
Pavlinovićeva ulica	Pantovčak
Plivska ulica	Paromlinska cesta
Petretićev trg	Petrova ulica
Patačićkina ulica	Račkoga ulica
Pusti dol	Strma cesta
Praška ulica	Strossmayerova ulica
Podvinje	Sv. Duh uz br. 97
Podgorska ulica	Trešnjevka XXI.
Petra I. Oslobodioca trg	Trg N.
Paunovac	Tuškanac
Popovićeva ulica	Železničarski dom I.
Počiteljska ulica	Dužice
Padovčeva ulica	Fijanova ulica
Podbrežje	Filipovićeva ulica
Plemićeva ulica	Hatzova ulica
Perivoj srpanjskih žrtava	Jurjevska ulica
Prozorska ulica	Kalinovica
Paljić	Kruge
Pokopnoga ulica	Laščinska cesta
Pregradska ulica	Magazinska cesta
Prišlinska ulica	Magazinska cesta
Poznanovečka ulica	Magazinska cesta
Petračićeva ulica	Magazinska cesta
Preobraženska ulica	Margaretska ulica
Plitvička ulica	Martinovka II.
Pušćanska ulica	Mekčice VI.

R

Remetska ulica	Mirogojska cesta
Radnička ulica	Na Kanalu I.
Ranjinina ulica	Na Kanalu II.
Rabarova ulica	Na Podgračevom
Radićevo šetalište	Nova Ves
Račićeva ulica	Očićeva ulica
Ramska ulica	Paromlinska cesta
Rusanova ulica	Peščenica II.
Rakovčeva ulica	Peščenica V.
Rabunovac	Rebar
Radišina ulica	Sajmište
Rugvička ulica	Svetice
Ratkovečka ulica	Svetice
Resnička ulica	Svetice
Rimski jarak	Izmedju Gorica i Rima
Runjaninova ulica	Vodnikova ulica
Ribnička ulica	Vurovčice
Rockefellerova ulica	Zeleni breg uz Hig. zavod
Rabusova ulica	Zeleznićarski dom IV.
Resnička ulica	Agatina ulica
Ružičnjak	Bijenička cesta
Ružinarinka	Borongajska cesta
Radićeva ulica	Duga ulica
Remetska ulica	Fučkov jarak
Risanska ulica	Horvaćanska cesta

Jestvenici za mjesec travanj -- april

19	**OBJED:** Govedska juha, riža, šparga, govedina, restani krumpir, umaka od vlasca, ploške sa kremom. **VEČERA:** Hrenovke i salata od krastavaca.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
20	**OBJED:** Juha od kiselice, pržene teleće noge, varivo od špinata, palačinke sa sirom. **VEČERA:** Artičoke pire od krumpira.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
21	**OBJED:** Juha od cvjetače, krivi srneći hrbat, kroketi od krumpira, nabujak od snijega. **VEČERA:** Pržene žabe i matoviljac.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
22	**OBJED:** Juha od kosti, žličnjaci od moždjana, teleća pečenka, varivo od krastavaca, savijača od rabarbare. **VEČERA:** Kajgana i kiseli krastavci, kompot.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
23	**OBJED:** Juha od sitniša, prženi pilići, fino varivo, fanjki. **VEČERA:** Mlijeko i žganci, kompot.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
24	**OBJED:** Juha od celera, pržena somovina, salata od mahuna, pita od oraha. **VEČERA:** Pastrve i šalata od krumpira.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Sada:	Prije:
Radobojska ulica	Magazinska cesta
Radićev trg	Markov trg
	S
Supilova ulica	Na Kanalu I.
Sorkočevićeva ulica	Na Kanalu II.
Sorkočevićeva ulica	Na Kanalu IV.
Srebrenička ulica	Nova cesta
Sanska ulica	Paromlinska cesta
Sermaževa ulica	Peščenica III.
Smodekova ulica	Peščenica VI.
Sutinska ulica	Pružna cesta II.
Savska ulica	Putine
Sprečka ulica	Putine II.
Savski Kuti I.	Savska cesta II.
Savski Kuti II.	Savska cesta V.
Savski Kuti III.	Savska cesta IV.
Savski Kuti IV.	Savska cesta III.
Svačićev trg	Starčevićev trg
Slanovečka ulica	Svetice ist. odvojak
Sesvetska ulica	Svetice ist. odvojak
Sokolovac	Sv. Duh uz br. 86
Sinkovićeva ulica	Sv. Ivana ulica
Severinka ulica	Trešnjevka IX.
Slunjska blica	Trešnjevka XVIII.
Sokolgradska ulica	Trešnjevka XX.
Slavujevac	Tuškanac iza br. 16a
Susedgradska ulica	Trešnjevka XXI.
Slavetička ulica	Trešnjevka izmedju IV. i V.
Srebrenička ulica	Trešnjevka uz Novu cestu
Solarova ulica	Željezničarski dom VII.
Sabljićeva ulica	Željezničarski dom IX.
Solovjevljeva ulica	Hatzova produljena
Sutjevska ulica	Hercegovačka ulica
Stolačka ulica	Horvaćanska cesta
Stonska ulica	Kalinovica
Skradinska ulica	Knežija
Sajmišna ulica	Laščinščak
Stubička ulica	Medveščak
Starčevićev trg	Mihanovićeva ulica
Sanska ulica	Miramarska cesta
Sutlanska ulica	Martinovka
Smičiklasova ulica	Račkoga ulica
Stara Peščenica I.	Peščenica I.
Stara Peščenica II.-V.	Peščenica I. južno od VII.
Struga	Vrbik
Strossmayerov trg	Akademički trg
Stiplošekova ulica	Željezničarski dom X.
	Š
Šarengradska ulica	Novi put
Šilobodov put	Pantovčak
Štosova ulica	Peščenica V.
Švearova ulica	Račkoga produljena
Ščitarjevska ulica	Svetice
Šoštarićeva ulica	Vlaška ulica
Šulekova ulica	Peščenica
Šestinski dol	Domobranska ulica
Šrapčeva ulica	Kukuljevićeva ulica
Šljivik	Laščinska cesta
Škrlčeva ulica	Lipna ulica

Jestvenici za mjesec travanj -- april

25	**OBJED:** Juha od korabice, naravni odresci, varivo od krumpira, punjeni jastučići. **VEČERA:** Krustade od riže, zelena šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
26	**OBJED:** Francuska juha, pečena janjetina, talijanska šalata, torta od čokolade. **VEČERA:** Moždjani sa jajima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
27	**OBJED:** Juha od šparge, pržolice, varivo od graška, pita od rabarbare. **VEČERA:** Topla nadjevena jaja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
28	**OBJED:** Juha od graška, pečena mlada svinjetina s kožicom, varivo od korabice, punjeni tuljčići. **VEČERA:** Pržene žemlje, varivo od špinata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
29	**OBJED:** Juha od mrkvice, pisana pečenka iz rasola, riža s rajčicom, jednostavni žličnjaci, savijača od krumpira. **VEČERA:** Krpice sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
30	**OBJED:** Juha od rajčice, berlinski popečci, varivo od prokulice, pišinger torta. **VEČERA:** Krumpir gulaš.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

T

Sada:	Prije:
Trnjanske ledine I.	Trnjanska cesta
Trnjanske ledine II.	Prudi
Trnjanske ledine III.-IV.	Prudi
Trnjanske ledine V.	Prudi
Trakošćanska ulica	Trešnjevka II.
Trsatska ulica	Trešnjevka X.
Taborska ulica	Trešnjevka III. i IV.
Tržačka ulica	Trešnjevka X. i XIV.
Tomislavov trg	Trg I.
Trnjanski zavoj	Trnjanska cesta
Tomišićeva ulica	Željezničarski dom VIII.
Tomićeva ulica	Bregovita ulica
Tešanjska ulica	Dužice
Trnskoga ulica	Javorska ulica
Tepečićev klanac	Klanac
Trg burze	Martićeva ulica
Tomašićeva ulica	Martićeva ulica
Tuheljska ulica	Mekčice IV.

U

Učka ulica	Na Pongračevom VI.
Utješenovićeva ulica	Peščenica V.
Ukrinska ulica	Putine III.
Udbinska ulica	Trešnjevka XXI.
Usorska ulica	Trnjanska ulica
Ulica 29. listopada 1918.	Županijska ulica
Unska ulica	Martinovka I.

V

Vrandučka ulica	Dužice uz br. 13
Višegradska ulica	Dužice zapadni ogranak
Vinkovićeva ulica	Gospodarska cesta
Veberova ulica	Gospodarska cesta
Višnjica ulica	Jelenovac
Vramčeva ulica	Karvenjak
Vranska ulica	Knežija
Vranovinski ogranak I. i II.	Kruge
Vinogradska cesta	Magazinska cesta
Vetronićeva ulica	Na Kanalu III.
Vitezićeva ulica	Na Pongračevom X.
Voćinska ulica	Novi put IV.
Vrbaska ulica	Paromlinska cesta uz br. 5
Vučanska ulica	Putine I.
Veslačka cesta	Savska cesta
Vranicanijeva ulica	Sjemenišna ulica
Vranovina	Strojarska ulica
Vugrovečka ulica	Svetice
Vukovićeva ulica	Tomićeva ulica
Vrbanjska ulica	Trnjanska cesta
Vijenac	Tuškanac
Vranićeva ulica	Vidova cesta
Vinogradi	Vinogradska cesta
Vi'ikovac	Vrhovec (Vinogradska cesta)
Vrbanićeva ulica	Zavrtnica (uz tvorn. Vidak)
Vrtić I.	Zavrtnica uz br. 54
Vrtić II.	Zavrtnica uz br. 56
Wilsonov trg	Trg 29. X. 1918.

Jestvenici za mjesec svibanj -- maj

1	**OBJED:** Juha od kopra, pržene sardelice, varivo od slatkog zelja, puding od badema, preliv od naranče. **VEČERA:** Bavarska jaja i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:** *)
2	**OBJED:** Govedska juha, ukuhana krupica, govedina, rizi-bizi, pečeni mladi krumpir, umaka od hrena, savijača od rabarbare. **VEČERA:** Kroketi od šunke, cumberland umaka.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
3	**OBJED:** Juha od kosti, kuhane ploškice od moždjana, šparga s maslacem, prženi pilići, fino varivo, zelena šalata, pržena savijača od badema. **VEČERA:** Makaroni i umaka od rajčice.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
4	**OBJED:** Juha od kruha, janjetina u umaci, pirjani grašak, mlade pirjane mrkve, pita s pekmezom. **VEČERA:** Naglo pečene pržolice i pirjana riža.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
5	**OBJED:** Juha od riže, naglo pečena svinjska rebarca, varivo od korabice, nabujak od krupice. **VEČERA:** Jezik i pire od suhog graška.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
6	**OBJED:** Juha od rajčice, govedja pečenka s krastavcima, varivo od kelja, ploške sa kremom. **VEČERA:** Pileći paprikaš, žličnjaci.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

*) **Ovu NABAVKU izreži i ponesi na trg**

Z

Sada:	Prije:
Zelinska ulica	Ulica iza Viktorijinog igrališta
Zlatarićeva ulica	Na Kanalu V.
Zrmanjska ulica	Paromlinska cesta
Zvonimirova ulica	Peščenica VI.
Zlatarska ulica	Pružna cesta II.
Zadarska ulica	Selska cesta
Zakmardijeve stube	Sveučilišne stube
Zvornička ulica	Trešnjevka južni odvojak
Zvonigradska ulica	Trešnjevka VII. i IX.
Zvečajska ulica	Trešnjevka VII. sjeverno
Zaharova ulica	Zavrtnica uz br. 80
Zmajevac	Zavrtnica
Zorićićev trg	Željezničarski dom (igralište)
Zvonimirova ulica	Boškovićeva ulica
Zagrebački Černomerec	Černomerec
Zajčeva ulica	Florjanski put
Zagorska ulica	Magazinska cesta
Zabočka ulica	Magazinska cesta V.

Ž

Žerjavićeva ulica	Rajnerova ulica
Žumberačka ulica	Trešnjevka V.
Županova ulica	Železničarski dom II.
Žigrovićeva ulica	Lipna ulica

Jestvenici za mjesec svibanj -- maj

7	**OBJED:** Juha od zelenja, bifteki, jaja na volovsko oko, varivo od krastavaca, puding od oraha. **VEČERA:** Pinjana korabica s mesom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
8	**OBJED:** Juha od prekrupe, frankfurtska pečenka, pržene okruglice od krupice, zlijevka od kukuruznog brašna. **VEČERA:** Karfiol sa šunkom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
9	**OBJED:** Juha od moždjana, pirjani popeči, varivo od mladog porilu-ka, pita od sira. **VEČERA:** Zličnjaci s jajima i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
10	**OBJED:** Govedska juha, žličnjaci od jetara, pikantni popeči, pečene ploške od krumpira, rezanci, pita od badema. **VEČERA:** Narezak i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
11	**OBJED:** Juha od kosanog mesa, pržena janjeća rebarca, francuska šalata, savijača od sira. **VEČERA:** Šparga sa maslacem, pečeni krumpir.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
12	**OBJED:** Juha od krupice, teleći kotleti, varivo od graška, mramorni kolač. **VEČERA:** Risotto od teletine.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec svibanj -- maj

13	**OBJED:** Juha od krumpira, naglo pečeni govedji popečci, varivo od mahuna, riža sa voćem. **VEČERA:** Francuski krumpir.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
14	**OBJED:** Juha od situiša, nadjeveni pilići, šalata od krastavaca, zelena šalata, crnac u košulji. **VEČERA:** Garnirani liptauer i čaj.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
15	**OBJED:** Prežgana juha, pržene lokarde, Šalata od graha i šparge, štruklji. **VEČERA:** Marinirana riba i palenta.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
16	**OBJED:** Juha od šparge, rostbef sa senfom, varivo od špinata, kolač od trešanja. **VEČERA:** Pileći paprikaš, pirjana riža.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
17	**OBJED:** Juha od zelenog graška, pržena svinjetina, šalata od krumpira, šalata od krastavici s vrhnjem, žličnjaci od snijega. **VEČERA:** Artičoki i palačinke sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
18	**OBJED:** Juha od kopra, teleći but sa slaninom, varivo od mrkve, jastučići punjeni sirom. **VEČERA:** Puding od vrhnja i pirjani grašak .	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec svibanj -- maj

19	**OBJED:** Juha od mrkvice, pisana pečenka, savijača od krupice, engleski puding. **VEČERA:** Rezanci s mesom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
20	**OBJED:** Juha od kosti, punjeni jastučići, nadjevene pržolice, rizi-bizi u košaricama od krumpira, savijača od vrhnja. **VEČERA:** Krumpir gulaš.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
21	**OBJED:** Francuska juha, pečeni janjeći but, šalata od krastavaca i zelena šalata, pita od čokolade. **VEČERA:** Šunka sa jajima i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
22	**OBJED:** Juha od krive kašice, palačinke sa špinatom, varivo od mladog krumpira, kolač sa posipkom. **VEČERA:** Risotto s piletinom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
23	**OBJED:** Juha od teletine, prženi teleći kotleti, varivo od prokulice, savijača od trešanja. **VEČERA:** Polpete i makaroni.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
24	**OBJED:** Juha od korabice, pečeni pilići, pirjani grašak, mladi krumpir, pita od rabarbare. **VEČERA:** Pašteta od jetra, trešnje.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec svibanj -- maj

25	**OBJED:** Juha od leće, kosani popečci, varivo od korabice, omlet. **VEČERA:** Jezik u umaci i restani krumpir.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:** *)
26	**OBJED:** Juha od celera, paprika popečci, varivo od krastavaca, punjeni fišeci. **VEČERA:** Varivo od špinata i jaja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
27	**OBJED:** Dalmatinska juha, pržena janjetina, šalata od krumpira i zelena šalata, palačinke. **VEČERA:** Krpice sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
28	**OBJED:** Juha od kiselice, pečeni pilići, fino varivo, šalata od krastavaca, nabujak od riže. **VEČERA:** Fileki sa okrugljicama od žemlje.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
29	**OBJED:** Juha od prekrupe, kuhana štuka, mladi krumpir s maslacem, pirjana mrkvica, štrcani kolačići. **VEČERA:** Šaran na paprici i riža.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
30	**OBJED:** Juha od kruha, teleća pečenka, varivo od graška, nabujak od vrhnja. **VEČERA:** Palačinke punjene s moždjanima i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

*) Ovu NABAVKU **izreži** i ponesi na trg

Bilješke:

Jestvenici za mjesec svibanj-lipanj -- maj-juni

31	**OBJED:** Juha od mahuna, svinjska rebarca, talijanska šalata, savijača od rabarbare. **VEČERA:** Pržene žabe i šalata	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
1 **Lipanj - Juni**	**OBJED:** Juha od kopra, plućica na kiselo, okrugljice sa slaninom, kolač od trešanja. **VEČERA:** Potočni raci i riža.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
2	**OBJED:** Praška juha, bečki odresci, pirjana mrkva, zelena salata, ploške od jagoda. **VEČERA:** Omlet od jaja i šalata, sir.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
3	**OBJED:** Dalmatinska juha, pečenje od kosanog mesa, kroketi od riže, savijača od bisquita s orasima. **VEČERA:** Zličnjaci s jajima, jagode.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
4	**OBJED:** Juha od kosti, riža od jetara, pržena janjetina, šalata od zelja i krumpir, francuski jež. **VEČERA:** Rezanci s mesom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
5	**OBJED:** Juha od bijelog graha, šparga, prženе žemlje, varivo od špinata, torta od jagoda. **VEČERA:** Francuski krumpir, trešnje.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec lipanj -- juni

6	**OBJED:** Juha od vrhnja, govedja pečenka s jajima, okrugljice od žemlje, nabujak od snijega. **VEČERA:** Krpice sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
7	**OBJED:** Juha od šparge, nadjeveni pilići, varivo od mahuna, slatki smeći hrbat. **VEČERA:** Sir sa vrhnjem i pečeni krumpir.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
8	**OBJED:** Juha od rajčice, govedje meso iz rasola, varivo od mrkvice, češke pogačice. **VEČERA:** Košarice od nareska sa [illegible]anim graškom i mrkvom, trešnje.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
9	**OBJED:** Juha od suhog graška, kuhano suho meso, varivo od krumpira, požunski roščići. **VEČERA:** Palačinke sa špinatom i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
10	**OBJED:** Juha od zelenja, mlada pečena svinjetina, šalata od mahuna, puding od limuna. **VEČERA:** Topla nadjevena jaja, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
11	**OBJED:** Juha od saga, nadjeveni teleći popečci, makaroni, riža sa voćem. **VEČERA:** Puding od vrhnja sa mahunama.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec lipanj -- juni

12	**OBJED:** Prežgana juha, varivo grašak, kroketi od krumpira, savijača od čokolade. **VEČERA:** Jaja i šalata od krumpira, trešnje.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
13	**OBJED:** Juha od kosanog mesa, naravni odresci, francuska šalata, uštipci od lisnatog tijesti. **VEČERA:** Puding od riže, jagode.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
14	**OBJED:** Govedska juha, riža, obložena govedina, pečeni teleći kotleti, zelena šalata. **VEČERA:** Punjene košarice s jagodama, Punjene korabice.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
15	**OBJED:** Juha od rajčice, govedja pečenka s krastavcima, varivo od korabice, ploške od kakao. **VEČERA:** Risotto s teletinom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
16	**OBJED:** Juha od krupice, pržolice, varivo od mangolda, kolač od trešanja. **VEČERA:** Perkelt i pirjana riža.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
17	**OBJED:** Juha od sitniša, pečeni pilići, šalata od cikle i zelena, češki uštipci. **VEČERA:** Teleća plućica na kiselo i krumpir restani.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec lipanj -- juni

18	**OBJED:** Juha od kosti, ribana kašica, rostbef, varivo od krumpira, flameri od krupice. **VEČERA:** Prženi moždjani i zelena šalata, borovnice.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:** *)
19	**OBJED:** Juha od krive kašice, pečena jaja, varivo od leće, žličnjaci od snijega. **VEČERA:** Puding od špinata i šunka.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
20	**OBJED:** Juha od riže, nadjevena teleća prsa, varivo od leće, savijača od trešanja. **VEČERA:** Polpete i pire, ribiz.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
21	**OBJED:** Francuska juha, pisana pečenka iz rasola, pržene okruglice od krupice, dioš pita. **VEČERA:** Narezak i zelena šalata, jagode.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
22	**OBJED:** Juha od teletine, pisani popečci, varivo od zelja, mjeseci. **VEČERA:** Pržena teleća jetra i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
23	**OBJED:** Juha o krumpira, teleći but sa slaninom, rizi-bizi, mutvara od krupice. **VEČERA:** Gulaš i slanci, borovnice.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

*) **Ovu NABAVKU izreži i ponesi na trg**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec lipanj -- juni

24	**OBJED:** Juha od cvjetače, pikantni popečci, okruglјice u ubrusu, fanjki. **VEČERA:** Šunka i garnirani lipiauer, jagode.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
25	**OBJED:** Juha od graška, pečena janjeća rebarca, šalata od krastavaca, ploške od vrhnja. **VEČERA:** Palačinke s moždjanima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
26	**OBJED:** Juha od mrkvice, popečci od kelja, varivo od špinata, torta sa jagodama. **VEČERA:** Marinirana riba i šalata, kajsije.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
27	**OBJED:** Juha od mahune, pečene patke, fino varivo, punjeni fišeci. **VEČERA:** Krustade od riže, zelena šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
28	**OBJED:** Govedska juha, prženi uštipci, prženi pilići, šalata od krumpira, torta sa ribizom. **VEČERA:** Imbis i šalata, jagode.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
29	**OBJED:** Juha od moždjana, pečena svinjetina, prisiljeno zelje, ploške sa jagodama. **VEČERA:** Risotto od pileta, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec lipanj-srpanj — juni-juli

30	**OBJED:** Juha od vrganja, frankfurtska pečenka, savijača od krupice, pita od čokolade. **VEČERA:** Jezik u umaci i žličnjaci, kajsije.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
1 **Srpanj - juli**	**OBJED:** Juha od korabice, teleća pečeka, varivo od mahuna, jastučići punjeni pekmezom. **VEČERA:** Filekí i okrugljice od žemlje, jagode.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
2	**OBJED:** Juha od prekrupe, bifteki i jaja, rizi-bizi, kolač od kajsija. **VEČERA:** Punjene jurgete, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
3	**OBJED:** Juha od kruha, francuski krumpir, savijača od trešanja. **VEČERA:** Bugarsko zelje, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
4	**OBJED:** Juha od vrhnja, pirjani popečci, varivo od korabice, ploške od jagoda. **VEČERA:** Šunka i garnirani liptauer, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
5	**OBJED:** Juha od kosti, palačinke, bečki odresci, varivo od kelja, pita od rabarbare. **VEČERA:** Pirjane korabice s mesom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec srpanj — juli

6	**OBJED:** Juha od zelenja, paprika popečci, uštipci od krumpira, kolač od trešanja. **VEČERA:** Pileći paprikaš, pirjana riža, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
7	**OBJED:** Juha od kiselice, pržena svinjetina, šalata od krastavaca s vrhnjem, zelena šalata, puding od limuna. **VEČERA:** Djuvedje, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
8	**OBJED:** Juha od celera, nadjevene pržolice, valjušci od krumpira, savijača od bisquita. **VEČERA:** Kroketi od šunke i šalata, voće,	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
9	**OBJED:** Juha od krumpira, prženi pilići, zeleni grašak, savijača od sira. **VEČERA:** Puding od riže, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
10	**OBJED:** Dalmatinska juha, palačinke s vrganjima, mramorni kolač. **VEČERA:** Kajgana i šalata, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
11	**OBJED:** Juha od kopra, govedja pečenka s jajima, trganci,savijača od vrhnja. **VEČERA:** Pržene žemlje i varivo od graška.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec srpanj — juli

12	**OBJED:** Juha od sitniša pečeni pilići francuska salata štrcani kolačići. **VEČERA:** Narezak i salata od mahuna voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:** *)
13	**OBJED:** Govedska juha, ploškice od biskvita, kuhana govedina, pečeni krumpir, umaka od kiselica, mutvara od krupice. **VEČERA:** Punjeni krumpir, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
14	**OBJED:** Juha od krupice, teleći kotleti, šalata od cikle i krastavaca, punjeni jastučići. **VEČERA:** Punjene korabice, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
15	**OBJED:** Juha od mrkvice, rostbef sa senfom, okruglice od slanine, nabujak od riže. **VEČERA:** Krpice sa šunkom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
16	**OBJED:** Francuska juha, berlinski odresci, varivo od mangolda, ploške od kakao. **VEČERA:** Pošírana jaja i zelena šalata, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
17	**OBJED:** Juha od krive kašice, puding od vrhnja, začinjene mahune, pita od badema. **VEČERA:** Punjene paprike, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

*) Ovu NABAVKU **izreži** i ponesi na trg

Bilješke:

Jestvenici za mjesec srpanj — juli

18	**OBJED:** Juha od teletine, svinjska pisana pečenka, varivo od buče, okrugljice od sira. **VEČERA:** Risotto od pileta, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
19	**OBJED:** Juha od kosti, okrugljice od žemlje, pržolice, pinjana mrkva, riža s voćem. **VEČERA:** Šunka s jajima, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
20	**OBJED:** Prežgana juha, nadjevena teleća prsa, šalata od krumpira, žličnjaci od snijega. **VEČERA:** Krustade od riže, šalata, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
21	**OBJED:** Juha od kosanog mesa, prženi piliči, varivo od korabice, nabujak od snijega. **VEČERA:** Melancani i pire od krumpira, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
22	**OBJED:** Juha od riže, svinjska rebarca, pirjani grašak, pečeni krumpir, flameri od krupice. **VEČERA:** Palačinke sa šunkom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
23	**OBJED:** Juha od rajčice, prženi teleći kotleti, varivo od kelja, štrukli. **VEČERA:** Topla nadjevena jaja, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec srpanj — juli

24	**OBJED:** Juha od mahuna, valjušci od krumpira, umaka od kiselice, ženske mušice. **VEČERA:** Kuhani raci i žganci, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
25	**OBJED:** Juha od moždjana, kosani popečci, varivo od mahuna, nabujak od vrhnja. **VEČERA:** Punjene rajčice, voće	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
26	**OBJED:** Juha od sitniša, nadjeveni pilići, šalata od krastavaca, zelena šalata, pržena savijača od badema. **VEČERA:** Moždjani s jajima, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
27	**OBJED:** Juha od vrganja, frankfurtska pečenka, žganci, kolač od šljiva. **VEČERA:** Jastučići punjeni sirom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
28	**OBJED:** Praška juha, govedja pečenka sa madeira umakom, savijača od krupice, crnac u košulji. **VEČERA:** Okrugljice od šljiva, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
29	**OBJED:** Juha od celera, naglo pečena svinjska rebarca, varivo od krastavaca, rezanci sa sirom. **VEČERA:** Punjene paprike, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec srpanj-kolovoz — juli-august

30	**OBJED:** Juha od korabice, pečena patka, šalata od zelene paprike, šalata od rajčice, savijača od šljiva. **VEČERA:** Pirjani vrganji i jaja, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
31	**OBJED:** Juha od krive kašice, melancani na drugi način, pire od krumpira, kolač sa posipkom. **VEČERA:** Riža na mlijeku sa čokoladom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
1 **Kolovoz - August**	**OBJED:** Juha od kostiju, ploškice od jetara, nadjeveni teleći popečci, jednostavni žličnjaci, savijača od zelja. **VEČERA:** Punjene jurgete, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
2	**OBJED:** Juha od kiselice, prženi pilići, fino varivo, puding od kave. **VEČERA:** Djuvedje, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
3	**OBJED:** Juha od zelenja, teleći but sa slaninom, varivo od slatkog zelja, pržena savijača od badema. **VEČERA:** Pileći paprikaš, restani krumpir, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
4	**OBJED:** Juha od prekrupe, pečenje od kosanog mesa, varivo od krastavaca, rezanci od oraha. **VEČERA:** Punjene rajčice, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec kolovoz — august

5	**OBJED:** Juha od krupice, bifteki, varivo od buče, savijača od jabuka. **VEČERA:** Krpice sa zeljem, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
6	**OBJED:** Juha od krumpira, govedja pečenka s krastavcima, varivo od mrkve, jastučići punjeni pekmezom. **VEČERA:** Palačinke sa šunkom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
7	**OBJED:** Juha od mrkvice, francuski krumpir, gužvara. **VEČERA:** Okrugljice od šljiva, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
8	**OBJED:** Juha od bijelog graha, teleća pečenka, šalata od krastavaca s vrhnjem, uštipci od cimeta. **VEČERA:** Rezanci s mesom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
9	**OBJED:** Francuska juha, pečeni pilići, salata od krumpira, zelena šalata, pita od jabuka. **VEČERA:** Kajgana, šunka, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
10	**OBJED:** Bijela juha s lukom, pikantni popečci, valjušci od krumpira, ploške od vrhnja. **VEČERA:** Okruglice od sira, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

*) **Ovu NABAVKU izreži i ponesi na trg**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec kolovoz -- august

11	**OBJED:** Juha od krive kašice, svinjska rebarca, prisiljeno zelje, pita od sira. **VEČERA:** Gulaš, krumpir, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
12	**OBJED:** Govedska juha, ploškice od moždjana, govedina, restani krumpir, umaka od gljiva, palačinke. **VEČERA:** Pržene žemlje, varivo od korabice, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
13	**OBJED:** Juha od kopra, berlinski odresci, varivo od kelja, nabujak od krupice. **VEČERA:** Punjene korabice, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
14	**OBJED:** Juha od rajčice, palačinke s vrganjima, pita od čokolade. **VEČERA:** Začinjena cvjetača i jaja, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
15	**OBJED:** Juha od teletine, pečene patke, salata od mahuna, pita od badema. **VEČERA:** Pirjana korabica s mesom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
16	**OBJED:** Juha od kosti, ploškice od šunke, nadjevena teleća prsa, varivo od krumpira, dioš pita. **VEČERA:** Puding od špinata sa šunkom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec kolovoz — august

17	**OBJED:** Juha od riže, govedja pečenka s rajčicom, varivo od korabice, mutvara od brašna. **VEČERA:** Perkelt i žganci, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
18	**OBJED:** Juha od vrhnja, nadjevene pržolice, rezanci, torta od kukuruznog brašna. **VEČERA:** Pirjani vrganji s jajima, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
19	**OBJED:** Juha od rajčice, bečki odresci, francuska šalata, nabujak od riže. **VEČERA:** Polpete, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
20	**OBJED:** Juha od mahuna, prženi pilići, varivo od buče, fanjki. **VEČERA:** Teleća plućica, makaroni, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
21	**OBJED:** Prežgana juha, krustade od riže, varivo kelj, roščići bez jaja. **VEČERA:** Okruglijce od šljiva, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
22	**OBJED:** Juha od moždjana, pržena svinjetina, fino varivo, engleski puding. **VEČERA:** Pirjana jetra i riža, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec kolovoz -- august

23	**OBJED:** Govedska juha, ljevanci, nadjeveni pilići, šalata od zelja i cikle, francuski jež. **VEČERA:** Govedina na šalatu, krumpir na šalatu, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
24	**OBJED:** Dalmatinska juha, naravni odresci, varivo od poriluka, češke pogačice. **VEČERA:** Jezik i pire od krumpira, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
25	**OBJED:** Juha od korabice, punjene jurgete, pire od krumpira, kolač od šljiva. **VEČERA:** Govedji popečci, pirjana riža, kuhani kukuruz.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
26	**OBJED:** Juha od vrganja, svinjska rebarca, varivo od slatkog zelja, puding od badema. **VEČERA:** Djuvedje, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
27	**OBJED:** Juha od zelenja, rostbef, varivo od krastavaca, češki uštipci. **VEČERA:** Punjene rajčice, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
28	**OBJED:** Juha od celera, popečci od kelja, varivo od krumpira, savijača od šljiva. **VEČERA:** Rezanci sa sirom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec kolovoz-august — rujan-septembar

29	**OBJED:** Juha od kruha, prženi teleći kotleti, mješana šalata, ženske mušice. **VEČERA:** Puding od riže, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
30	**OBJED:** Juha od sitniša, odojak, šalata od paprike i rajčice, savijača od groždja. **VEČERA:** Hrenovke, pire od krumpira. voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
31	**OBJED:** Juha od kiselice, pileći paprikaš, makaroni, kineski kolač. **VEČERA:** Šunka s jajima, šalata, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
1 **Rujan-Oktober**	**OBJED:** Govedska juha, ribana kašica, govedina, pirjane rajčice na ulju, restani krumpir, okruglice od šljiva. **VEČERA:** Pržena teleća jetra, šalata od krastavaca, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
2	**OBJED:** Juha od cvjetače, paprika popečci, valjušci od krumpira, savijača od groždja. **VEČERA:** Risotto s vrganjima, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
3	**OBJED:** Juha od suhog graška, kuhano suho meso, varivo od kelja, punjeni fišeci. **VEČERA:** Punjene jurgete ,voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

*) Ovu NABAVKU **izreži** i ponesi na trg

Bilješke:

Jestvenici za mjesec rujan — septembar

4	**OBJED:** Juha od mladog graha, topla nadjevena jaja i riža, požunski roščići. **VEČERA:** Meko kuhana jaja, maslac, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
5	**OBJED:** Juha od kopra, teleći but sa slaninom, savijača od krumpirovog tijesta, mjeseci. **VEČERA:** Pileći paprikaš i žličnjaci.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
6	**OBJED:** Juha od rajčice, pečeni pilići, varivo od mangolda, kineski kolač. **VEČERA:** Narezak i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
7	**OBJED:** Juha od krupice, kosani popečci, prisiljeno zelje, pržene jabuke. **VEČERA:** Nadjevene paprike, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
8	**OBJED:** Juha od krive kašice, nadjeveni teleći popečci, varivo od buče, savijača od šljiva. **VEČERA:** Garnirani liptauer, mekana jaja, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
9	**OBJED:** Juha od kosti, pržene okruglice od krupice, pikantni popečci, varivo od krastavaca, pita od jabuka. **VEČERA:** Djuvedje, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec rujan — septembar

10	**OBJED:** Juha od divljači, pržena svinjetina, varivo od mladog graha, savijača od zelja. **VEČERA:** Puding od vrhnja i začinjeni pasulj.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
11	**OBJED:** Juha od prekrupe, rezanci sa sirom, savijača od bisquita. **VEČERA:** Salata od krumpira, tvrdo kuhana jaja, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
12	**OBJED:** Francuska juha, punjene paprike, restani krumpir, nabujak od vrhnja. **VEČERA:** Žličnjaci s jajima, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
13	**OBJED:** Juha od sitniša, zec iz rasola, savijača od krupice, torta od čokolade. **VEČERA:** Punjeni krumpiri, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
14	**OBJED:** Juha od krumpira, punjene rajčice, pire od rumpira, pita od jabuka sa lisnatim tijestom. **VEČERA:** Krpice sa zeljem.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
15	**OBJED:** Govedska juha, rezanci, govedina, restani krumpir, umaka od rajčice, mutvara od brašna. **VEČERA:** Francuski krumpir, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec rujan — septembar

16	**OBJED:** Juha od vrganja, pirjani popečci, varivo od buče, savijača od jabuka. **VEČERA:** Melancani ili okrugljice od šljiva.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
17	**OBJED:** Juha od krive kašice, pečena teletina, varivo od mahuna, palačinke. **VEČERA:** Pirjana korabica s mesom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
18	**OBJED:** Juha od mrkvice, šaran na papriki, krumpir, punjeni fišeci. **VEČERA:** Bavarska jaja, šalata od paprike, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
19	**OBJED:** Juha od krupice, djuvedje, ploške od vrhnja. **VEČERA:** Gulaš i krumpir, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
20	**OBJED:** Govedska juha, žličnjaci od krupice, kosani popečci, varivo od korabice, omlet. **VEČERA:** Rezanci s mesom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
21	**OBJED:** Juha od rajčice, začinjena cvjetača, pečeni pilići, šalata od krumpira, pita od badema. **VEČERA:** Omlet od jaja i šunka, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec rujan — septembar

22	**OBJED:** Juha od kosti, ploškice od mo-ždjana, govedja pečenka s raj-čicom, pire od krumpira, savi-jača od šljiva. **VEČERA:** Punjene rajčice, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
23	**OBJED:** Juha od mahuna, bečki odresci, varivo od buče, jastučići pu-njeni pekmezom. **VEČERA:** Sir s vrhnjem, slanci, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
24	**OBJED:** Juha od korabice, pečenje od kosanog mesa, varivo od krum-pira, savijača od bispuita. **VEČERA:** Puding od špinata sa šunkom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
25	**OBJED:** Govedska juha, okrugljice od krupice, propirjana kuhana go-vedina sa slaninom, varivo od kelja, saće. **VEČERA:** Punjene korabice, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
26	**OBJED:** Juha od riže, valuški od krumpira, umaka od rajčice, savijača od grožđja. **VEČERA:** Žličnjaci s jajima, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
27	**OBJED:** Juha od zelenja, nadjevena tele-ća prsa, varivo od špinata, dioš pita. **VEČERA:** Punjene jurgete, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

+) Ovu NABAVKU izreži i ponesi na trg

Bilješke:

Jestvenici za mjesec rujan-listopad — septembar-oktobar

28	**OBJED:** Juha od kosti, palačinke, pisana pečenka, okruglice u ubrusu, nabujak od riže. **VEČERA:** Risotto od piletine, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
29	**OBJED:** Juha od kosanog mesa, govedja pečenka s jajima, kuhani krumpir s peršinom, lameri od krupice. **VEČERA:** Okruglice od sira, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
30	**OBJED:** Juha od vrganja, prženi teleći popečci, varivo od zelja, ušipci od sala. **VEČERA:** Polpete, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
1 **Listopad - Oktobar**	**OBJED:** Govedska juha, ribana kašica, govedina, riža s rajčicom, umaka od k elice, pečeni mišići. **VEČERA:** Pečeni krumpir s maslacem, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
2	**OBJED:** Prežgana juha, ljevanci, pržena žemlja, varivo od kelja, savijača od sira. **VEČERA:** Krustade od riže, šalata, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
3	**OBJED:** Juha od kruha, pržolice, pirjano crveno zelje, uštipci od cimeta. **VEČERA:** Fileki sa slancima, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec listopad — oktobar

4	**OBJED:** Francuska juha, odojak, šalata od krumpira i zelja, torta od kukuruznog brašna. **VEČERA:** Hladni odojak, kiseli krastavci i paprika.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
5	**OBJED:** Teleći ragout, frankfurtska pečenka, okruglice od žemlje, žličnjaci od snijega. **VEČERA:** Gulaš, palenta, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
6	**OBJED:** Juha od prekrupe, mlada pečena svinjetina, pečeni krumpir, salata od zelenog pasulja, plošhe od kakao. **VEČERA:** Marinirana riba, jaja, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
7	**OBJED:** Juha od sitniša, pečeni pilići, francuska šalata, savijača od zelja. **VEČERA:** Palačinke s vrganjima, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
8	**OBJED:** Govedska juha, prženi uštipci, košarice od krumpira, kuhana govedina, pirjana mrkvica, umaka od češnjaka, puding od oraha. **VEČERA:** Kroketi od šunke, cumberland umaka, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
9	**OBJED:** Juha od krumpira, popečci od kelja, varivo od mahuna, pita od jabuka. **VEČERA:** Štrukli, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec listopad — oktobar

10	**OBJED:** Juha od vrhnja, pikantni popečci, kuhana savijača od krumpirovog tijesta, fanjki. **VEČERA:** Poširana jaja, šalata, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
11	**OBJED:** Juha od cvjetače, pečene patke, šalata od celera, endivia šalata, pržena savijača od badema, preliv od vina. **VEČERA:** Narezak, šalata od krumpira, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
12	**OBJED:** Praška juha, govedje meso iz rasola, uštipci od krumpira s pjenicom, nabujak od oraha. **VEČERA:** Teleća plućica na kiselo sa žličnjacima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
13	**OBJED:** Bijela juha s lukom, pržena svinjetina, šalata od mahuna, štrcani kolačići. **VEČERA:** Sarma od kelja, restani krumpir, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
14	**OBJED:** Juha od celera, kuhano suho meso, prisiljeno zelje, pržene jabuke. **VEČERA:** Pirjana korabica s mesom, Žganci s mlijekom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
15	**OBJED:** Govedska juha, ploškice od jetara, kuhana govedina, kroketi od riže, makaroni, holandeska umaka, savijača od bisquita s orasima. **VEČERA:** Sekely gulaš, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec listopad — oktobar

16	**OBJED:** Dalmatinska juha, palačinke sa špinatom, varivo od krumpira, pita od čokolade. **VEČERA:** Pržene sardelice, šalata, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:** *)
17	**OBJED:** Juha od moždjana, berlinski odresci, varivo od slatke repe, savijača od sira. **VEČERA:** Makaroni i umaka od kiselih krastavaca.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
18	**OBJED:** Govedska juha, okruglice od žemlje, rostbef sa senfom, fino varivo, punjeni tuljčići. **VEČERA:** Rezanci s mesom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
19	**OBJED:** Juha od suhog graška, govedja pečenka sa madeira umakom, kolačići od lisnatog tijesta, puding od kave, preliv od mlijeka. **VEČERA:** Bugarsko zelje, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
20	**OBJED:** Juha od mrkvice, naravni odresci, varivo od mahuna, pita od čokolade. **VEČERA:** Pirjana korabica s mesom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
21	**OBJED:** Juha od krive kašice, nadjevene pržolice, hajdini žganci, savijača od zelja. **VEČERA:** Palačinke sa šunkom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

*) Ovu NABAVKU **izreži** i ponesi na trg

Bilješke:

Jestvenici za mjesec listopad — oktobar

22	**OBJED:** Govedska juha, prženi grašak, govedina, varivo od buče, restani krumpir, štrcani kolačići. **VEČERA:** Pržene žemlje, varivo od špinata, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
23	**OBJED:** Juha od bijelog graha, kuhana riba s maslacem, karfiol, kuhani krumpir s peršinom, pita od sira. **VEČERA:** Krpice sa zeljem.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
24	**OBJED:** Juha od kosti, žličnjaci od moždjana, svinjeća pisana pečenka, varivo od korabice, nabujak od vrhnja. **VEČERA:** Krpice sa šunkom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
25	**OBJED:** Juha od sitniša, nadjeveni pilići, endivia šalata, ploške sa kremom. **VEČERA:** Kuhani jezik, pire od krumpira ,voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
26	**OBJED:** Juha od leće, bifteki i jaja na volovsko oko, ploške od vrhnja. **VEČERA:** Meko kuhana jaja, maslac, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
27	**OBJED:** Juha od korabice, teleći but sa slaninom, kroketi od riže, češke pogačice. **VEČERA:** Francuski krumpir, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec listopad-studeni — oktobar-novembar

28	**OBJED:** Govedska juha, žličnjaci od moždjana, govedina, pirjana mrkvica, okruglice od krupice, umaka od jaja, torta od graha. **VEČERA:** Zličnjaci s jajima, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
29	**OBJED:** Juha od prekrupe, punjene korabice, restani krumpir, savijača od bisquita. **VEČERA:** Tvrdo kuhana jaja, šalata i voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
30	**OBJED:** Juha od cvjetače, krivi bakalar, torta od kostanja. **VEČERA:** Frigane lokarde i šalata od paprike, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
31	**OBJED:** Juha od krupice, kosani popečci, varivo od poriluka, pita od jabuka. **VEČERA:** Topla nadjevena jaja i riža.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
1 **Studeni - Novembar**	**OBJED:** Juha od sitniša, sarma, pečena pura, mješana šalata, orehnjača, torta od kave. **VEČERA:** Hladno-pečenje, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
2	**OBJED:** Govedska juha, riža od jetara, propirjana kuhana govedina, restani krumpir, varivo od korabice, fanjki. **VEČERA:** Pašteta od jetara i čaj, jabuke.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec studeni — novembar

3	**OBJED:** Juha od divljači, pečena svinjetina, talijanska šalata, pire od kostanja. **VEČERA:** Puding od riže.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
4	**OBJED:** Juha od cvjetače, zec u umaci, rezanci, savijača od čokolade. **VEČERA:** Punjene korabice, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
5	**OBJED:** Juha od bijelog graha, suhe kobase, varivo od kisele repe, slanci, puding od limuna, preliv od punča. **VEČERA:** Fileki i makaroni.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
6	**OBJED:** Juha od ribe, pečeni šaran, krumpir kuhani, torta od kostanja. **VEČERA:** Grah na šalatu, tvrdo kuhana jaja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
7	**OBJED:** Juha od kosti, savijača od plućica, govedja pečenka s krastavcima, uštipci od krumpira, engleski puding. **VEČERA:** Mesnate kobase, restani krumpir.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
8	**OBJED:** Juha od kruha, paprika popečci i makaroni, pita od oraha. **VEČERA:** Hrenovke i karfijol na šalatu.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec studeni — novembar

9	**OBJED:** Juha od zelenja, krivi srneći hrbat, riža s rajčicom, kolač s posipkom. **VEČERA:** Bugarsko zelje, jabuke.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:** *)
10	**OBJED:** Juha od divljači, srnetina u umaci, savijača od krupice, blic torta. **VEČERA:** Prženi moždjani, zelena šala'a, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
11	**OBJED:** Juha od celera, kuhana svinjska rebarca, varivo od graha, riža s voćem. **VEČERA:** Francuski krumpir s mesom, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
12	**OBJED:** Govedska juha, prženi uštipci, govedina, makaroni, umaka od limuna, puding od oraha. **VEČERA:** Puding od špinata i šunka.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
13	**OBJED:** Dalmatinska juha, začinjeni grah, kiselo zelje, pita od badema. **VEČERA:** Brodetto i palenta.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
14	**OBJED:** Juha od vrganja, teleća pečenka, varivo od špinata, slatki kolačići od čvaraka. **VEČERA:** Okrugljice od sira.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

*) Ovu **NABAVKU izreži** i ponesi na trg

Bilješke:

Jestvenici za mjesec studeni — novembar

15	**OBJED:** Juha od kosti, okrugljice od mesa, pikantni popečci, žličnjaci, torta od čokolade. **VEČERA:** Risotto s vrganjima, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
16	**OBJED:** Juha od celera, kranjske kobase, čolet, makovnjača. **VEČERA:** Pirjana jetra, okrugljice od žemlje.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
17	**OBJED:** Juha od leće, nadjevene pržolice, varivo od krumpira, pita s pekmezom. **VEČERA:** Naravni odresci, pirjana riža.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
18	**OBJED:** Govedska juha, punjeni jastučići, pirjana mrkva, pirjano crveno zelje, umaka od luka, palačinke. **VEČERA:** Perkelt i puding od vrhnja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
19	**OBJED:** Juha od krive kašice, pečena svinjetina, ričet, ploške od vrhnja. **VEČERA:** Krpice sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
20	**OBJED:** Juha od rajčice, pržene žemlje, varivo od špinata, restani krumpir, gužvara. **VEČERA:** Pečeni krumpir s maslacem, jabuke.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec studeni — novembar

21	**OBJED:** Juha od riže, nadjeveni teleći popečci, valjušci od krumpira, punjeni jastučići. **VEČERA:** Polpete.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
22	**OBJED:** Govedska juha, žličnjaci od krupice, kosana prsa od guske, pirjana riža, nabujak od krupice. **VEČERA:** Gušća jetra, čaj	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
23	**OBJED:** Juha od kosanog mesa, gulaš i žganci, nabujak od vrhnja. **VEČERA:** Punjeni gušći vrat i gušći čvarci.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
24	**OBJED:** Juha od krumpira, pečeni teleći kotleti, varivo od korabice, mutvara od krupice. **VEČERA:** Rezanci sa sirom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
25	**OBJED:** Praška juha, rostbef, varivo od kelja, zljevka od kukuruznog brašna. **VEČERA:** Kajgana i kiseli krastavci.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
26	**OBJED:** Juha od mrkvice, pečeni pilići, šalata od krumpira, omlet. **VEČERA:** Sekely gulaš.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec studeni-prosinac — novembar-decembar

27	**OBJED:** Prežgana juha, kuhana štuka, kuhani krumpir s maslacem, pita od jabuka. **VEČERA:** Pržene sardelice i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
28	**OBJED:** Bijela juha s lukom, nadjevena teleća prsa, varivo od špinata, savijača od badema. **VEĆERA:** Okrugljice od žemlje, umaka od rajčace.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
29	**OBJED:** Govedska juha, kuhana govedina, pirjana mrkvica i riža, pečena pura, šalata od karfiola, kolač od oraha. **VEČERA:** Bijelo meso od pure i mayonaise.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
30	**OBJED:** Juha od suhog graška, kuhano suho meso, varivo od graha, nabujak od riže. **VEČERA:** Pirjana jetra i žličnjaci.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
1 **Prosinac - Decembar**	**OBJED:** Francuska juha, pečeni zec, pržení trenci, trganci, savijača od zelja. **VEČERA:** Risotto s teletinom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
2	**OBJED:** Juha od rajčice, paprika popečci, okrugljice u ubrusu, crnac u košulji. **VEČERA:** Žganci s mlijekom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec prosinac — decembar

3	**OBJED:** Juha od sitniša, pečeni pilići, fino varivo, češki uštipci. **VEČERA:** Jezik i pire od krumpira.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:** *)
4	**OBJED:** Juha od vrhnja, francuski krumpir, ploške od kakao. **VEČERA:** Pečene lokarde i salata od cikle.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
5	**OBJED:** Juha od moždjana, teleća pečenka, varivo od leće, žličnjaci od snijega. **VEČERA:** Puding od špinata i šunka.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
6	**OBJED:** Govedska juha, žličnjaci od maslaca, pisana pečenka u lisnatom tijestu, cvjetača, zeleni grašak iz konzerve, slatki srneći hrbat. **VEČERA:** Palačinke sa šunkom i vrganjima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
7	**OBJED:** Juha od saga, krvavice i kiselo zelje, okrugljice od sira. **VEČERA:** Sarma, naranče.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
8	**OBJED:** Juha od kosti, žličnjaci od jetara, zec u umaci, brusnice, kolači od lisnatog tijesta, pržene okrugljice od krupice, požunski roščići. **VEČERA:** Imbis, kompot.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

*) Ovu NABAVKU **izreži** i ponesi na trg

Bilješke:

Jestvenici za mjesec prosinac — decembar

9	**OBJED:** Juha od riže, pečena svinjetina, varivo od kisele repe, palačinke sa sirom. **VEČERA:** Krpice sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
10	**OBJED:** Juha od rajčice, teleći but sa slaninom, valjušci od krumpira, češke pogačice. **VEČERA:** Sarma od slatkog zelja i voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
11	**OBJED:** Juha od leće, šaran na papriki, krumpir, torta od kukuruznog brašna. **VEČERA:** Krustade od riže, varivo od špinata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
12	**OBJED:** Juha od krive kašice, kosani popečci, ričet, štruklji. **VEČERA:** Pileći paprikaš, makaroni.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
13	**OBJED:** Juha od mrkvica, kuhana svježa svinjetina, kiselo zelje, okruglјice u ubrusu, pržena savića od badema, preliv od vina. **VEČERA:** Punjeni krumpir.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
14	**OBJED:** Juha od teletine, pirjani popečci, varivo od slatke repe, roščići bez jaja. **VEČERA:** Krpice sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec prosinac — decembar

15	**OBJED:** Govedska juha, rezanci, govedina, cvjetača i pirjana mrkva, umaka od rajčice, pita od oraha. **VEČERA:** Bugarsko zelje, voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
16	**OBJED:** Juha od divljači, teleći kotleti, varivo od leće, rezanci sa makom. **VEČERA:** Puding od vrhnja i pirjane mahune od konzerve.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
17	**OBJED:** Juha od mladog graška, pirjani zec, okrugljice od slanine, savijača od vrhnja. **VEČERA:** Čaj, maslac sa sardelama, konzervirane ribe.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
18	**OBJED:** Juha od prekrupe, kuhana riba, salata od krumpira, mjeseci. **VEČERA:** Popečci od kelja i varivo od špinata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
19	**OBJED:** Prežgana juha, pečena patka, mlinci, uštipci od lisnatog tijesta. **VEČERA:** Risotto od sitniša.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
20	**OBJED:** Juha od kosti, ploškice od bisquita, govedja pečenka s jajima, uštipci od krumpira, puding od žemlje. **VEČERA:** Sarma od kelja i voće.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

Bilješke:

Jestvenici za mjesec prosinac — decembar

21	**OBJED:** Juha od zelenja, bečki odresci, varivo od mrkvice, zelena šalata, pogačice od čvaraka. **VEČERA:** Teleća plućica na kiselo, okrugljice od žemlje.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
22	**OBJED:** Juha od korabice, pečenje od kosanog mesa, slatka repa, nabujak od krumpirice. **VEČERA:** Makaroni i umaka od rajčice.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
23	**OBJED:** Juha od cvjetače, pečena svinjetina, šalata od leće i zelja, puding od naranče. **VEČERA:** Prženi moždjani i šalata.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
24	**OBJED:** Juha od krupice, kuhani smudj sa maslacem, kuhani krumpir, kolač s posipkom. **VEČERA:** Marinirane ribe i poširana jaja.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
25	**OBJED:** Juha od kokoši, risotto od sitniša, sarma i šunka, peč na purica, mješana šalata, dioš pita, orehnjača i makovnjača. **VEČERA:** Pečenje od podne i kolači.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
26	**OBJED:** Govedska juha, ploškice od moždjana, garnirana govedina, srneći hrbat, uštipci od krumpira, torta od oraha. **VEČERA:** Palačinke sa šunkom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

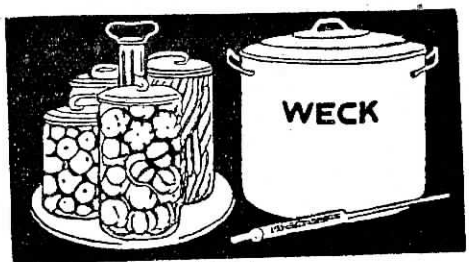
autobus	200
Grah	120
meso	200
luk	60
Grah	120
kruh	48
1 vitar	130
2 kifle	24
luk	50
cibla	100
sir	60
kifle	12
Zemlja	12
kruh	98
pivo	300
	1.534

Bilješke:

I. II. III ... 1.112.

Jestvenici za mjesec prosinac — decembar

27	**OBJED:** Juha od kosanog mesa, rostbef sa senfom, jednostavni žličnjaci, uštipci od sala. **VEČERA:** Kroketi od šunke, cumberland umaka.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
28	**OBJED:** Juha o cvjetače, frankfurtska pečenka, krumpirica, flameri o krupice. **VEČERA:** Moždjani s jajima.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
29	**OBJED:** Juha od krumpira, berlinski odresci, špinat, saće. **VEČERA:** Zganci sa mlijekom.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
30	**OBJED:** Juha od vrganja, nadjevena teleća prsa, varivo od kelja, pokladnice. **VEČERA:** Sarma, naranče.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**
31	**OBJED:** Juha od vrhnja, pržolice, varivo od poriluka, jastučići punjeni pekmezom. **VEČERA:** Hrenovke i pirjana riža.	**IZ IZBE:**	**SA TRGA:**

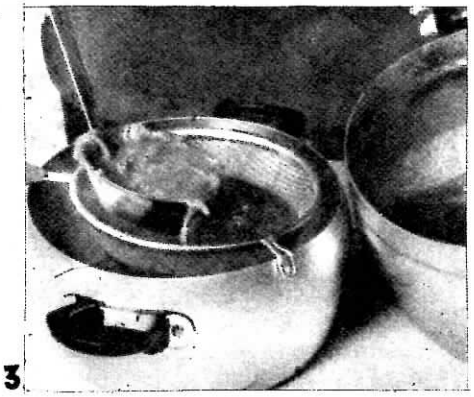


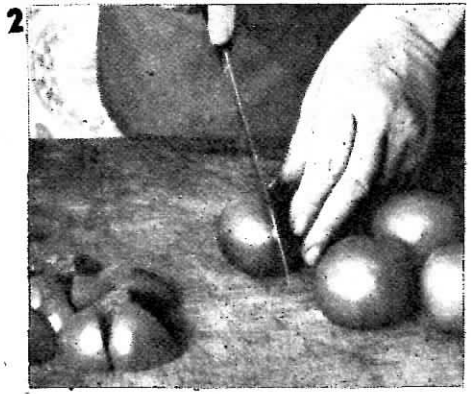
STAKLANA PAŠARIĆ
Ilica 37.
telefon 56-13

ZAGREBAČKA
PRIVREDNA ŠTAMPARIJA
MARGARETSKA ULICA 1 · TELEFON BROJ 36-73
IZRADJUJE sve vrsti merkantilnih tiskanica za industrijalna, bankovna i trgovačka poduzeća u jednoj i više boja, cjenike, dionice, brošure, jestvenike, plakate.

kuharski foto strip

1


3


2

4

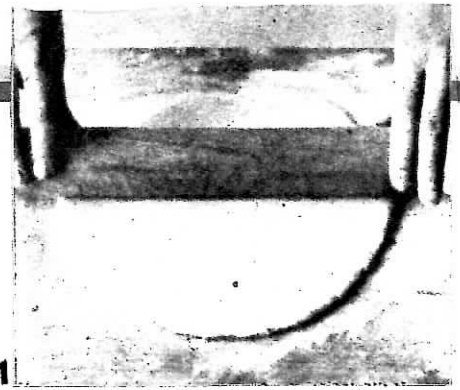
Krem-juha od rajčica

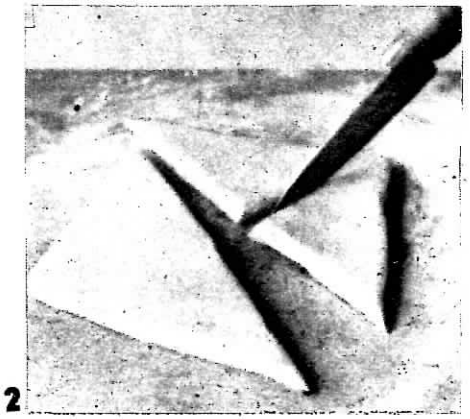
1 — Na ulju ispržite 2 velike glavice (nasjeckane) luka, u međuvremenu narežite 3—4 veće grančice celera.

2 — Oprane rajčice narežite na osam dijelova, dodajte luku, propržite, pa dodajte 1,5 l vode. Osolite, popaprite i kuhajte dok se rajčice ne raspadnu.

3 — Protisnite (propasirajte) juhu i vratite na vatru da zakuha. Neka još malo vri da se zgusne. Vilicom u zdjelici razmutite 1 žutanjak, ulijte i umiješajte 1 dcl vrhnja.

4 — U kipuću juhu ulijte mješavinu žutanjka i vrhnja, pa odmah maknite s vatre, da ne zakipi. Pospite obilato nasjeckanim zelenim peršinom, pa poslužite s kockicama kruha ispršenim na ulju.


1


2

3

Kolačići s kupinama

1 — Izmrvite 1/4 kg brašna s 15 dkg maslaca. Kad se sve izmiješa, dodajte 15 dkg šećera, 2 žutanjka i zamijesite tijesto i izvaljajte ga na nešto više od 1 cm debljine.

2 — Narežite tijesto na manje trokute. Lim namažite maslacem, poslažite na nj trokute i pržite ih 12—15 minuta na jakoj vatri da dobiju zlatastu boju.

3 — Od 25 dkg kupina odijelite nekoliko lijepih plodova, ostale zgnječite vilicom s malo vrhnja (kajmaka) sa skuhanog mlijeka i malo šećera u prahu (po ukusu). Time slijepite po dva trokuta, gore stavite ostatak zgnječenog voća i cijele kupine za ukras. Pošećerite.